

Enjoy! Try!



鏡もち

調理時間 10分

カロリー 163kcal (1人分)

材料(1人分)

明治ブルガリアヨーグルトLB81プレーン 120g

いちごジャム 適量

みかん(缶詰) 1個

ミントの葉 1枚

ウエハース(薄茶色・2cm×10cm) 1枚

作り方

- ① 缶詰のみかんを半分に切り、開いてみかんの実の形にします。
 - ② ウエハースを2:3の比率(4cmと6cm)にカットします。
 - ③ ジップ付きの袋にいちごジャムの半分を入れ、袋の端を斜めに5mmカットします。
 - ④ プレーンヨーグルトから大さじ2を取り分け、残りのプレーンヨーグルトにいちごジャムの適量を混ぜて皿に入れます。
 - ⑤ ④で取り分けたヨーグルトで、かがみ餅の形を作ります。
 - ⑥ ⑤の上に①のみかんを乗せ、ミントの葉を飾ります。
 - ⑦ ウエハースの長い方を餅の下に置き、その下に短い方を置いて台にします。
 - ⑧ いちごジャムで、水引き(リボンの形)を描きます。
-