



Enjoy! Try!

## 金メダルヨーグルト

調理時間 10分

カロリー 310kcal (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 150g

べっこう飴 1個

チョコペン 1/2本

アラザン 大さじ1

ドライクランベリー 大さじ2

アプリコットジャム 小さじ2

### 作り方

- ① べっこう飴で金メダルをつくります。チョコペンで1番の「1」と月桂樹の葉っぱの模様を描きます。
- ② 飴のまわりにアラザンを並べます。
- ③ プレーンヨーグルトをボウルに入れて、べっこう飴でメダル、クランベリーをのせてリボンをつくります。
- ④ アプリコットジャムをスプーンで小さくのせて、楊枝で十字にひっかき、メダルの輝きを表現します。

\*べっこう飴 (砂糖100g 水50ml :4個分)

小鍋に砂糖と水を入れて中火にかけ、鍋をときどき回しながら砂糖を溶かします。

砂糖が完全に溶けて、透明だった砂糖がブクブクと泡立ってきます。薄く茶色に色づいたら火を止め、

オーブンペーパーをのせたバットに丸く流します。

※熱いので冷めるまで触らないようにご注意ください。