

Enjoy! Try!



## 実りの秋

---

調理時間

15分

カロリー

209kcal (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 100g

---

アーモンドスライス 適量

---

ピーカンナッツ 1個

---

ミックスナッツ(刻む) 適量

---

マーブルチョコ(赤) 5個

---

きのこの山 4個(きのこの山のうち、ベージュ色の2個は「きのこの山 まろやかきなこ」を使用。)

---

はちみつ 適量

---

## 作り方

---

- ① なめらかになるまで混ぜたプレーンヨーグルトを皿に入れます。
  - ② 皿の上部にアーモンドスライスを木の葉のように散らし、その下にピーカンナッツを置き、幹にします。木の葉の間にりんごの実に見立てたマーブルチョコを置きます。
  - ③ 皿の下部に刻んだミックスナッツを落ち葉のように散らし、きのこの山を並べます。
  - ④ 絞り出し袋に入れたはちみつで、木と落ち葉の間にくるくると螺旋を描き、秋風を吹かせます。
-