



Enjoy! Try!

お月見うさぎ

調理時間

15分

カロリー

139 kcal (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

ブルーベリージャム 大さじ1/2

抹茶パウダー 小さじ1/4

水 小さじ1/2

黄桃(缶詰) 1切れ

アラザン 適量

作り方

- ① プレーンヨーグルトをなめらかになるまでよく混ぜます。
 - ② ①のヨーグルトを大さじ2取り分けます(うさぎ用)。残ったヨーグルトの1/3に抹茶パウダーと水を合わせペースト状にしたものを混ぜ抹茶ヨーグルトにし(野原用)、2/3にブルーベリージャムを混ぜ、ブルーベリーヨーグルトを作ります。(夜空用)
 - ③ 皿の下の方に②の抹茶ヨーグルトを敷き、上の方にブルーベリーヨーグルトをそっと流します。
 - ④ 取り分けておいた②のプレーンヨーグルトでうさぎの形を作ります。
 - ⑤ ③のブルーベリーヨーグルトの上に黄桃の月を置き、周りにアラザンを散らして星にします。
-