

Enjoy! Try!



## 雪うさぎ

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 130g

抹茶パウダー 小さじ1/4

マシュマロ 1個

バナナスライス 1枚

いちご 2個

チューブ入りはちみつ 適量

### 作り方

- ① プレーンヨーグルトから30g取り分け、残りのプレーンヨーグルトには抹茶パウダーを混ぜておきます。
- ② バナナスライスを縦半分にカットし、いちごも先端をスライスして切り取ります。
- ③ ①の抹茶パウダーを混ぜたプレーンヨーグルトを皿に入れ、その上に取り分けておいたプレーンヨーグルトでうさぎの形を作ります。
- ④ マシュマロをうさぎの尾の位置に、②と③をそれぞれ耳の位置、目の位置に置きます。
- ⑤ チューブ入りはちみつを絞り出し、雪の結晶を描きます。  
※今回はチューブ入りのはちみつを使用。チューブ入りタイプがなければ、ジップ付きの小袋に入れて、袋の端を斜めに2mm切り、そこから絞り出して描きます。