

Enjoy! Try!



バースデー・ブーケ

調理時間

20分

カロリー

287kcal (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+大さじ8

マンゴーソース 小さじ2

抹茶ラテパウダー 小さじ2

オレンジ 1/2個

ブルーベリーソース 小さじ2

マーブルチョコ 6個

いちごソース 小さじ2

チョコレートソース 少々

作り方

- ① プレーンヨーグルト100gに抹茶ラテパウダーを混ぜ、皿に入れます。
- ② プレーンヨーグルト大さじ8を4等分にして、そのうち3つにブルーベリーソース、いちごソース、マンゴーソースをそれぞれ加え混ぜます。
- ③ ②のプレーンヨーグルトを包装紙の形にのばします。
- ④ オレンジの皮をむき、房を5つ取り出し、そのうち1房をリボンの結び目に切ります。オレンジをリボンの位置に置きます。
- ⑤ いちごヨーグルトをスプーンで花びらの形にのばします。ブルーベリーヨーグルト、マンゴーヨーグルトでも同じように花を描きます。
- ⑥ 花の中央にマーブルチョコを置きます。
- ⑦ チョコソースを竹串の先につけ、「HAPPY BIRTHDAY」の文字を描きます。