

Enjoy! Try!



チョコレート花畑

調理時間

15分

カロリー

82kcal (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

チョコレートソース 小さじ1

作り方

- ① 皿にプレーンヨーグルトを入れ、均等に広げます。
- ② チョコレートソースをジップ付きの小袋に入れ、小袋の端を1mm切り落とします。
- ③ 上の大きな花は、チョコレートソースで3重の円を描きます。竹串で円の外側から中心に向かって線を入れます。
左下の花は、2重の円を描き、竹串で同様に線を入れます。
- ④ 下の大きな花は、チョコレートソースを点状に落とし、2重の円を描きます。
竹串で点をなぞるように円を描き、ハート型が連なった花を作ります。右側の花も同様に作ります。
- ⑤ 右上と左下にチョコレートソースを点状に落とし、線を描きます。竹串で点の中心をなぞり、ハート型が連なった線を描きます。
- ⑥ 花の間にチョコレートソースを点状に落とし、竹串でぐるぐる混ぜて薄茶色の円にします。
竹串で点の中心をなぞり、ハート型が連なった線を作ります。