

Enjoy! Try!



たんぽぽ合唱団

調理時間

20分

カロリー

167kcal (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

マシュマロ(小) 2個

はちみつ 小さじ2

チョコレートソース 少々

パイナップル(缶詰) 1枚

いちごソース 少々

抹茶ラテパウダー 小さじ1

作り方

- ① プレーンヨーグルトにはちみつを加え、皿に入れます。
- ② パイナップルの厚みを半分に切り、半分の幅にしてから花びら用に細く刻みます。花びらを並べてたんぽぽの花を2輪作ります。
- ③ 抹茶ラテパウダーを湯小さじ1/4で溶き、竹串の太い方につけて茎と葉を描きます。
- ④ マシュマロを花より上に置き、綿毛にします。
- ⑤ チョコソースを竹串の太い方につけ、マシュマロの綿毛の軸を描きます。
- ⑥ 竹串にチョコソースをつけ、左下の綿毛の輪郭を描きます。その線を竹串でグルグルなぞると、立体感が出ます。
- ⑦ チョコソースを竹串の先端につけ、たんぽぽの目を描きます。同様にいちごソースでほっぺと口を描きます。