



Enjoy! Try!

Fluffy Sheep

フラッフィー シープ

調理時間

5分

カロリー

196kcal (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

マシュマロ(大) 2個

マシュマロ(小) 14個

マーブルチョコレート (茶) 2個

レーズン 1個

いちご 1個

チョコレートソース 小さじ1

作り方

① マシュマロ (大) と (小) 9個をタテに少し切ります。

② マシュマロ (小) 5個をヨコに半分に切ります。

③ プレーンヨーグルトにチョコレートソースを混ぜてボウルに入れます。

④ マシュマロ (小) を並べてヒツジの毛をつくります。切り口を器の面に向けると、マシュマロがべたりと貼りつきます。

⑤ マシュマロ (大) を貼って耳をつくります。

⑥ マーブルチョコレートで目をつくり、鼻をレーズンでつくります。

⑦ いちごをカットして口をつくります。