

Enjoy! Try!



福だるま

調理時間

15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

いちごジャム 大さじ2

チョコベビー 12個

チョコレートソース 適量

ビスケット(直径3cm) 1枚

作り方

- ① ジップ付きの袋の1つにチョコレートソースを、もう1つの袋にはプレーンヨーグルト小さじ1を入れ、それぞれの袋の端を斜めに2mmカットします。
- ② ビスケットに①のチョコレートソースで「福」の字を書いておきます。
- ③ プレーンヨーグルトから大さじ2を取り分け、残りのプレーンヨーグルトは皿に入れます。
- ④ プレーンヨーグルトの上にはちごジャムでだるまの形を作ります。(頬を描くために少量残しておきます。) 顔の部分にはジャムを入れないように注意します。
Point 顔のスペースを大きめに残しておく、いちごジャムがにじんでしまったときも修正しやすいです。
顔の形が崩れてしまったら、上からプレーンヨーグルト(分量外)をのせて修正します。
- ⑤ チョコベビーで目(各1個)、まゆ(各2個)、ひげ(各3個)を作ります。
- ⑥ ①のチョコレートソースで口を描き、④で残しておいたいちごジャムで頬を描きます。
- ⑦ 胴の部分に①のプレーンヨーグルトで4本の線を描いたら、その間に②の「福」ビスケットを置きます。