

Enjoy! Try!



ほのぼのうさぎ

調理時間

15分

カロリー

156cal (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

ミントの葉 1枚

あんずジャム 大さじ1

卵ボーロ 2個

いちご 1個

いちごソース 小さじ2

みかん(缶詰) 1房

チョコレートソース 適量

作り方

- ① なめらかになるまで混ぜたプレーンヨーグルトを大さじ3取り分け、残りのプレーンヨーグルトにあんずジャムを混ぜて皿に入れます。
- ② ①で取り分けておいたプレーンヨーグルトを①の上に乗せ、うさぎの形を作ります。
- ③ 竹串につけたチョコレートソースでうさぎの目と鼻を描きます。
- ④ いちごソースでうさぎの頬を描きます。いちごソースをうさぎの左右に丸く垂らし、その中央を切るように竹串で線を上から引いてハートの形を作ります。
- ⑤ 半分に切ったいちごをうさぎの耳の位置に乗せます。
- ⑥ 顔の下に缶詰のみかんとミントの葉でにんじんを作り、卵ボーロの手を添えます。