



Enjoy! Try!

## 3匹のこぶた

調理時間

10分

カロリー

152kcal (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

いちごジャム 小さじ1/4(頼用)

(いちごジャムヨーグルト)

卵ボーロ 6個

ヨーグルト 大さじ2

パイナップルのシロップ漬け 5g

いちごジャム 小さじ2

黄桃のシロップ漬け 5g

チョコレートソース 小さじ1/2

### 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2取り分け、残りのプレーンヨーグルトは皿に入れます。
- ② いちごジャムとヨーグルト大さじ2を混ぜたいちごジャムヨーグルトでこぶたの耳と顔を作ります。
- ③ 鼻の部分は①で別にしておいたプレーンヨーグルトを置き、その上に竹串にチョコソースをつけて鼻の穴と、目を描きます。  
頬のところにはいちごジャムをのせます。
- ④ 卵ボーロで手を作り、周りにパイナップルと黄桃を飾ります。