

Enjoy! Try!



3人のスノーマン

調理時間

10分

カロリー

116kcal (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

キウイ 適量

マシュマロ(直径2.5cm) 3個

砂糖菓子 適量

いちご 1個

卵ボーロ 6個

パイナップル(缶詰) 1/12切れ

チョコレートソース 適量

作り方

- ① マシュマロは横半分、いちごは縦半分にカットします。
- ② キウイはスライスして細長い三角形を2枚作ります(マフラー用)。
- ③ ジップ付きの袋にチョコレートソースを入れ、袋の端を斜めに2mmカットします。
- ④ 皿にプレーンヨーグルトを入れます。
- ⑤ ①でカットしたマシュマロを上下に並べて3人のスノーマンを作ります。
3人のうち2人にいちご、もう1人にはパイナップルの帽子をのせます。
- ⑥ ⑤のスノーマンの1人に②で作ったキウイを首のところにマフラーとして置きます。
- ⑦ スノーマンの顔と手をチョコレートソースで描き、砂糖菓子はボタンにします。
- ⑧ 卵ボーロを雪のように周りに置きます。