

Enjoy! Try!



スマイルサンタ

調理時間

15分

カロリー

130kcal (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

卵ボーロ 2個

いちご(小) 2個

チョコレートソース 適量

バナナ 1/4本

いちごジャム 適量

マシュマロ(直径1cm) 13個

作り方

- ① いちごとバナナを2mm厚さの輪切りにします。
- ② 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。
- ③ 皿またはボウルにプレーンヨーグルトを入れます。
- ④ 皿またはボウルの半分よりやや上の部分にいちごを横一列に並べます。
- ⑤ ④の上にはいちごを重ねるように置いて、サンタクロースの帽子を作ります。
- ⑥ ④の下1列にバナナを並べます。
- ⑦ 皿またはボウルの下半分の縁に沿ってマシュマロを並べます。
- ⑧ チョコレートソースで目を、いちごジャムで頬を描きます。
- ⑨ 帽子のいちばん上と鼻の位置に卵ボーロを置きます。