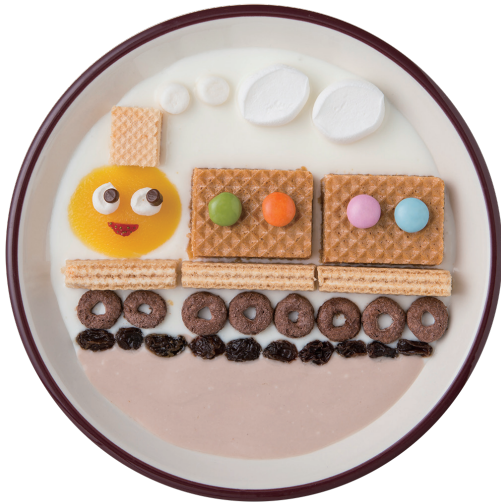


Enjoy! Try!



しゅぽしゅぽ汽車

調理時間

20分

カロリー

247kcal (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

チョコレートソース 小さじ1

黄桃缶の黄桃 1個

ウエハース(茶色) 1枚

ウエハース(白) 2枚

マシュマロ大 1個

マシュマロ小 2個

チョコベビー 1個

いちご 少々

マーブルチョコ 4個

浮き輪型のシリアル 8個

レーズン 10個

作り方

- ① プレーンヨーグルトを70gと30gに分け、30gのほうにチョコレートソースを混ぜます。
皿に70gのプレーンヨーグルトを入れ、均等に広げます。下1/3にチョコヨーグルトをしきめます。
- ② マシュマロ、茶色のウエハース、黄桃をすべて横半分にカットします。
白のウエハースも横半分に切り、そのうち1枚を煙突の長さに切ります。
- ③ チョコヨーグルトの上の線に沿ってレーズンを並べ、その上にシリアルを、さらに白のウエハースを横向きに並べます。
- ④ 黄桃を顔の位置に置き、その右に茶色のウエハースを並べます。
顔の上に煙突用のウエハースを置き、その先に小さいマシュマロ、大きいマシュマロを置いて煙を作ります。
- ⑤ 黄桃の上にマシュマロを置き、その上にチョコベビーをのせて目を作ります。いちごを口の位置に置きます。
茶色のウエハースの上にマーブルチョコを置きます。