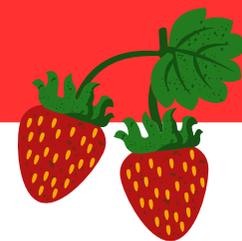


Christmas



## クリスマス カップデザート

### 🍓 作り方



### 🍓 材料（小カップ6個分）

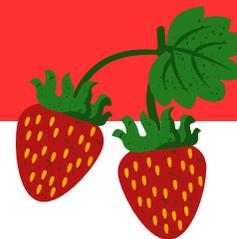
- いちごヨーグルトムース ... 適量
- カステラ ... 3切れ程度
- 牛乳 ... 大さじ2~3  
（カステラを“しっとり化”する用）
- 冷凍いちご50g
- 砂糖小さじ1
- ホイップクリーム ... 適量  
（ゆるめが安心）
- 飾り： いちご・ミントなど

- 1.カステラに牛乳を含ませておく
- 2.冷凍いちご50gに砂糖小さじ1を入れ、レンジで加熱していちごソースを作る
- 3.カップに以下の順に重ねる（3-5を繰り返す）
- 4.カステラ（しっとり）
- 5.いちごヨーグルトムース（いちごフルーチェもオススメ）をのせる
- 6.いちごソースを少量かける
- 7.上にホイップ+ミントを飾ると“雪景色×いちごの赤”で華やかに



# ココが嬉しい ポイント

## クリスマス カップデザート



便秘予防・排便リズム改善にヨーグルトの乳酸菌＋いちごの食物繊維が相性のよい組み合わせ。



盛り付けも楽しい、クリスマスらしいデザート



カステラに“牛乳をしみこませ”ることで飲み込みに不安のある方も安心！口でまとまりムースとなじみやすい



飾り付けに♪  
苺を上下にカットし、ホイップを  
挟むとサンタさんの完成！



Christmas

