\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- 抹茶アイスクリーム：4スクープ
- バニラアイスクリーム：4スクープ
- 抹茶ゼリー：200g
- あずき（甘納豆）：100g
- バナナ：2本
- グラノーラ：100g
- チョコレートソース：適量
- ミント葉：適量
- ドラゴンフルーツ：1個
- 粉抹茶：適量

作り方

1. 抹茶ゼリーは一口大に切ります。バナナは薄切りにします。ドラゴンフルーツは半分に切ってからスプーンでくり抜き、小さめのボール状にします。
2. グラスにグラノーラを底に敷き、その上に抹茶ゼリー、あずき、バナナを重ねます。
3. 抹茶アイスクリームとバニラアイスクリームをスクープし、グラスに入れます。
4. チョコレートソースを全体にかけ、ドラゴンフルーツのボールをトッピングします。
5. 最後に粉抹茶を振りかけ、ミント葉を飾ります。