

بسكويت بالتوت البري



المكونات



خطوة بخطوة

1. ضعي المكونات في محضر الطعام (أو الخلاط) واخفطي حتى يصبح المزيج ناعماً.
2. ضعي الكيس في كوب، وأفرغي المزيج في كيس قابل للغلق، وأغلقه.
3. قصي طرف الكيس من الزاوية وعصريه لصنع أشكال دائرية على الصينية المبطنّة بورق خبز.
4. اخبزي في فرن محمى مسبقاً على 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق، ثم على 150 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.
5. حين تبرد الحلقات، يمكنك حفظها في مرطبان مغلق لمدة 5 أيام.

ملاحظة: احرصي على مراقبة الذواقة الصغار أثناء تناول الطعام، كما يمكنك تقطيع أو تغيير شكل الطبق بشكل يتلائم متطلباته.



التوت
للألياف



صفار البيض
لفيتامين أ



30 غ سيريلاك*
قمح وقطع
تمر (8 أشهر+)
لدعم طفلك بالحديد

بسكويت بالتوت البري

للزوّاقّة الصغار



15 دقيقة	الوقت الكلي	4 دقائق	عشاق الطعام
5 دقائق	التحضير	10 دقائق	الطبخ

ملاحظة هامة: نؤمن بأن الرضاعة الطبيعية هي البداية الغذائية المثالية للأطفال، ونحن نؤيد تماماً توصية منظمة الصحة العالمية الخاصة بالرضاعة الطبيعية الحصرية للـ 6 أشهر الأولى من العمر متبوعة بإدخال الأغذية التكميلية المغذية الكافية بجانب استمرار الرضاعة الطبيعية حتى سن عامين. لذا، نوصيكم بالتحدث إلى أخصائي الرعاية الصحية لديمكم حول كيفية إطعام طفلكم، وطلب المشورة بشأن موعد إدخال الأغذية التكميلية.

8+
أشهر