



BISCUITS SANTÉ

Pour un enfant âgé de plus d'un an



75 ml (1/3 tasse) de beurre ou de margarine
125 ml (1/2 tasse) de sucre
1 œuf
125 ml (1/2 tasse) de carottes en purée
5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
75 ml (1/3 tasse) de lait
250 ml (1 tasse) de farine de blé entier
500 ml (2 tasse) de céréales pour bébé
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (1/2 c. à thé) de soda à pâte
50 ml (1/4 tasse) de raisins secs * (hachés si l'enfant a moins de 4 ans)

* Variante :

Remplacer la purée de carottes et les raisins secs par de la purée de dattes (125 ml de dattes hachées + 50 ml d'eau. Cuire 15 minutes à feu moyen puis écraser).

- Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre et l'œuf. Bien battre.
- Incorporer la purée de carottes, l'essence de vanille et le lait.
- Mêler la farine, le soda, la poudre à pâte et les céréales de bébé et l'ajouter au premier mélange.
- Déposer par cuillerée sur une tôle à biscuits graissée.
- Étendre pour obtenir une épaisseur de 1,5 cm (1/2 pouce).
- Cuire au four à 180o C (350o F) pendant environ 15 minutes.
- Donne 12 gros biscuits.

Rappelez-vous que vous pouvez remplacer la chapelure et la farine de vos recettes préférées par des céréales de bébé, comme par exemple pour les crêpes, muffin, pain de viande.

