

# МАМИНЫ РЕЦЕПТЫ

## КОГДА РЕЖУТСЯ ЗУБКИ СПЕЦИАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

- 1 стакан муки
- 1 стакан детской рисовой каши
- пюре из одного банана
- 2 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. воды



Смешайте в миске муку и кашу. Добавьте банановое пюре, оливковое масло и воду. Мешайте до тех пор, пока тесто не начнёт отставать от стенок миски.

Раскатайте тесто и вырежьте формочкой для печенья сердечки. Разогрейте духовку до 200 °С. Разложите сердечки на противне и поставьте в духовку на 10–15 минут.

## ПЕРВЫЕ СЛАДОСТИ МАЛЫША ФРУКТОВЫЕ БАТОНЧИКИ

- 1 стакан овсяных хлопьев
- 1/2 стакана муки
- 3/4 стакана изюма (или других сухофруктов)
- 1/2 банана
- 1/2 яблока
- 1 1/2 стакана молока
- 1 яйцо

Разогрейте духовку до 180 °С. Банан разомните вилкой в пюре. Яблоко натрите на тёрке. Взбейте яйцо. Смешайте все ингредиенты так, чтобы получилось однородное тесто. Вылейте тесто на противень, распределите ровным слоем. Запекайте 30–40 минут до готовности. Охладите, разрежьте на батончики.

