



MÁS RECETAS DE COMIDA PARA BEBÉS



Mini Magdalena's de Plátanos

Ingredientes:

3 jarras de plátanos para bebés

1 taza de azúcar morena

1/2 taza de aceite de canola

1 huevo grande

1 taza de harina

1 taza de harina de trigo integral

1 cucharadita de polvo de hornear

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de canela

1/2 taza de crema agria o yogur natural

1 cucharada de extracto de vainilla

1 plátano entero, en rodajas finas para decorar, opcional

Direcciones:

1. Precalentar el horno a 350 grados. Alinee un molde para magdalena's con revestimiento de papel.
2. En un tazón grande, combine el **puré de plátano**, la azúcar morena, el aceite y el huevo, batiendo hasta que quede suave. Agregue las harinas, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda, la canela y la sal y mezcle bien. Agregue crema agria o yogur y vainilla; mezclar para combinar.
3. Llene los moldes 3/4 del contenedor. Si lo desea, coloque una rodaja de plátano en cada panecillo. Hornee hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio, aproximadamente 20 minutos. Transfiera a la rejilla para que se enfríe.

Receta: parents.com

Macarrones Con Queso



Ingredientes:

2 tazas de pasta integral sin cocer

2 frascos de verduras para bebés (zanahorias, batatas, calabazas)

1/3 taza de leche baja en grasa

1/4 cucharadita de ajo en polvo

1/4 cucharadita de cebolla en polvo

1/4 cucharadita de sal (opcional)

1 1/2 tazas de queso cheddar rallado

3 cucharadas de queso parmesano rallado

Direcciones:

1. Prepare la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete. Escurrir y dejar la pasta en el colador.
2. Caliente los **alimentos para bebés vegetales**, leche, ajo en polvo, cebolla en polvo y sal en una olla a fuego medio hasta que estén calientes.
3. Reduzca el fuego a bajo y agregue los quesos hasta que estén suaves
4. Agregue la pasta cocida. Sazone al gusto con sal y pimienta.

Receta: beechnut.com



Batido de plátano y durazno

Ingredientes:

- 1 frasco de comida de bebé de durazno
 - 1 frasco de comida de bebé de plátano
 - 1/4 frasco de comida de bebé de la calabaza
 - 1/4 taza de cereal para bebés
 - 1 cucharada de canela si se desea
- ¡Intente usar otras frutas y verduras para bebés para una variedad de sabores!

Direcciones:

1. Mézclalo en una licuadora y ¡disfruta

Receta: Pima County Health Department WIC

Galletas Para La Dentición

Ingredients:

Hace 20 Galletas

- 1 taza de cereal para bebé
- 2 cucharadas de margarina
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de leche en polvo (opcional)

Direcciones:

1. Combine todos los ingredientes para hacer una masa firme. Agregue **más cereal para bebés** si la mezcla parece pegajosa.
2. En una superficie enharinada, extienda hasta 1/2 pulgada de grosor.
3. Corta en palitos de 3 pulgadas por 1/2 pulgadas (aproximadamente del tamaño y el grosor de un dedo).
4. Coloque sobre una bandeja para hornear ligeramente engrasada y hornee a 325 grados durante 25-30 minutos o hasta que esté ligeramente dorado y duro. Retirar y enfriar.

Receta: Lincoln Family Services WIC



Albóndigas

Ingredients:

- 1 taza de pavo molido, carne de res o pollo
- 1/2 taza de **cereal de bebé**
- 1/4 taza de germen de trigo
- Alimentos para bebés frutas o verduras (suficientes para humedecer y hacer que la carne / el cereal se peguen como albóndigas)
- Especias según lo deseado (por ejemplo, ajo, pimienta, albahaca, tomillo y / o orégano)

Direcciones:

1. Precalentar el horno a 400 grados.
2. Mezcle la carne molida, el cereal para bebés y el germen de trigo en un tazón.
3. Agregue la comida para bebés hasta que la mezcla se humedezca y se pueda formar fácilmente en albóndigas.
4. Coloque las albóndigas pequeñas en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio, cubra y hornee hasta que estén doradas y cocinadas completamente.
5. Cuando le sirva esto a su bebé mayor, asegúrese de no quemarlos, ya que serán demasiado difíciles de comer. Corte albóndigas en pedazos más pequeños para que el bebé los disfrute.

Receta: wholesomebabfood.momtastic.com