



Galettes aux céréales pour bébé

Source de fer, calcium, vitamine D, acide folique, fibres (si farine blé entier)



Ingrédients

¼ tasse	Yogourt nature	60 ml
¼ tasse	Margarine ou beurre, ramolli(e)	60 ml
2	Œufs	2
¼ c. à thé	Bicarbonate de soude	1 ml
¼ tasse	Farine de blé entier	60 ml
1 tasse	Céréales pour bébé enrichies en fer	250 ml
1 c. à soupe	Cassonade, banane en purée ou compote de fruits	15 ml
½ c. à thé	Cannelle moulue (facultatif)	2 ml
½ c. à thé	Muscade moulue (facultatif)	2 ml



Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un grand bol, bien mélanger le yogourt, la margarine ou le beurre, et les œufs à la fourchette pour former une préparation homogène.
3. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pour combiner les ingrédients (ne pas trop mélanger).
4. À l'aide d'une cuillère à thé, déposer des boules de pâtes sur une plaque de cuisson.
5. Cuire 10-12 minutes au four au centre du four.



Astuce

Utiliser l'ingrédient humide qu'on a à portée de main : yogourt aromatisé, compote de pomme, purée (courge, citrouille, patate douce, etc.), banane écrasée, etc.

Adapté de : bebemangeseul.com