**Świąteczne zbożowo-jaglane babeczki dla malucha – odkryj wyjątkowo smakowity przepis z kaszką w roli głównej**

**Już niedługo cała rodzina zasiądzie przy wigilijnym stole. Większość domów wypełni zapach pysznych tradycyjnych potraw. Warto sprawić, aby ten magiczny czas był smakowitym przeżyciem zarówno dla dorosłych, jak i tych najmłodszych członków rodziny. Chociaż niemowlęta i małe dzieci mają szczególne potrzeby żywieniowe, przygotowanie świątecznego posiłku z troską o ich delikatny organizm nie musi być trudne. Przekonaj się o tym i poznaj smakowity przepis na babeczki z wykorzystaniem wartościowej kaszki!**

Młody organizm wymaga wyjątkowego traktowania zarówno na co dzień, jak i od święta. To niezwykle ważne, ponieważ **układ pokarmowy maluszka wciąż się rozwija i nie jest jeszcze gotowy na tradycyjne wigilijne potrawy – smażonego karpia, wędzoną śliwkę czy kapustę z grzybami.** Jak zatem stworzyć bezpieczny i wartościowy posiłek, aby podczas celebrowania przy rodzinnym stole zadbać o szczególne potrzeby żywieniowe małego dziecka i jego delikatny brzuszek?

Z pomocą przychodzą kaszki przeznaczone specjalnie dla niemowląt i małych dzieci, ze wskazaniem wieku na opakowaniu, takie jak [BoboVita PORCJA ZBÓŻ](https://www.bobovita.pl/produkty/kaszki-porcja-zboz). To delikatne zbożowe posiłki, które zawierają nawet do **7 rodzajów różnorodnych zbóż**, uprawianych wyłącznie na kontrolowanych polach, z troską o ich odpowiednią jakość. Charakteryzuje je pyszny smak oraz **0 % dodanego cukru\*, 0 % konserwantów\*\*, 0 % barwników\*\* i 0 % wzmacniaczy smaku\*\***. Tym razem możesz wykorzystać je również w nieoczywisty sposób, który zachęci malucha do próbowania różnorodnych zbóż w świątecznej odsłonie!

**Zbożowo-jaglane babeczki z przecierem z suszonej śliwki dla dziecka po 12. miesiącu życia**

Do przygotowania ok. 10 babeczek potrzebne będą:

* 140 g kaszki [BoboVita PORCJA ZBÓŻ bezmlecznej zbożowo-jaglanej po 8. miesiącu życia](https://www.bobovita.pl/produkty/kaszki-porcja-zboz/porcja-zboz-kaszka-bezmleczna-7-zboz-zbozowo-jaglana),
* 30 g skrobi kukurydzianej,
* 125 ml mleka,
* 1 jajko,
* 2 łyżki oleju rzepakowego,
* 1 łyżka miodu\*\*\*,
* 1 łyżeczka cynamonu,
* 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
* 125 g [przecieru owocowego suszona śliwka po 4. miesiącu życia](https://www.bobovita.pl/produkty/owoce-i-deserki/moja-pierwsza-suszona-sliwka).

Piekarnik nagrzej do ok. 180 stopni Celsjusza. Jeśli używasz mleka modyfikowanego, przygotuj je zgodnie z opisem na opakowaniu. Wszystkie składniki (z pominięciem przecieru owocowego) umieść w misce i połącz za pomocą łopatki lub miksera. Przygotuj ok. 10 foremek na babeczki, a następnie umieść w nich do ¾ wysokości przygotowaną masę. Babeczki będą gotowe po około 15-20 minut pieczenia. Aby jeszcze bardziej oddać charakter świąt, warto zadbać także o odpowiednią oprawę posiłku. Na talerzyku obok babeczki stwórz fantazyjny wzór z przecieru owocowego – Boże Narodzenie to czas, kiedy idealnie sprawdzi się choinka lub gwiazdka!

**\* Zawierają naturalnie występujące cukry, pochodzące ze zbóż, owoców i mleka.**

**\*\* Zgodnie z przepisami prawa.**

**\*\*\* Nie należy podawać miodu naturalnego dzieciom przed ukończeniem 12. miesiąca życia.**

**Ważne informacje:**Zaleca się kontynuację karmienia piersią podczas wprowadzania pokarmów uzupełniających. Karmienie piersią powinno trwać tak długo, jak jest to pożądane przez matkę i dziecko. Karmienie piersią jest najlepsze dla dziecka.