



## Gotuj z BABYCOOK

Owocowe lizaki w czekoladzie

Wiek: 6 miesięcy+

Składniki:

- świeże owoce (np. gruszka, jabłko, mango, kiwi, ananas)
- cztery kostki czekolady mlecznej
- dwa podłużne biszkopty
- wykrawacz do melonów (do zrobienia kulek)
- patyczki do lizaków

Sposób przygotowania:

1. Obierz owoce, następnie za pomocą wykrawacza uformuj z nich kulki. Jeśli używasz jabłek, gruszek lub bananów, polej je sokiem z cytryny aby nie pociemniały.
2. Nabij owocowe kulki na patyki do lizaków. Umieść w misce.
3. Umieść czekoladę w drugiej misce i podgrzej w kuchence mikrofalowej przez 10 sekund.
4. Pokrusz biszkopty na drobny proszek w Babycook. Umieść okruszki w trzeciej misce.
5. I gotowe! Twoje dziecko musi tylko moczyć lizaki w czekoladzie, a następnie w chrupiących okruszkach biszkoptów.



To świetny sposób aby nauczyć dziecko jedzenia świeżych owoców. Zamiast biszkoptów możesz także użyć ulubionego ciastka albo płatków śniadaniowych. Smacznego!

Więcej przepisów: [www.beaba-polska.pl](http://www.beaba-polska.pl) oraz [www.facebook.com/BeabaPolska](https://www.facebook.com/BeabaPolska)

