

10 CRACKERS CAROTTES THYM



ALLERGÈNES : Gluten.



A table dans : 40 min



Préparation : 15 min



Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS :

- Carottes : 100 g
- Farine de petit épeautre T80 : 75 g
- Thym : 1 cc
- 2 cs d'huile d'olive (non incl.)


ETAPES :

1. Préchauffez le four à 180°C.


2. Lavez et râpez les carottes.

 Bébé peut vous aider à laver les carottes.


3. Dans un saladier, mélangez la farine et le thym.

 Laissez bébé mettre les ingrédients et mélanger.

4. Ajoutez les carottes râpées et l'huile d'olive. Mélangez bien. 5. Votre mélange doit former une boule de pâte. Si ce n'est pas le cas, ajoutez une cs d'eau.

 Bébé peut gérer !

5. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. L'épaisseur va dépendre des capacités oro motrices de votre enfant. Plus ce sera fin plus se sera croquant !

 Laissez un morceau de pâte à bébé. Donnez lui un mini rouleau à pâtisserie ou à défaut un rouleau de pate à modeler (bien nettoyé !)

6. Enfournerez la plaque pendant 20 minutes. Vous pouvez soit enfourner la plaque entière et la découper après cuisson soit faire des formes avec des emportes pièces

 Laissez bébé faire ses propres formes.