

Nestlé Baby & me webhelyen lett közzétéve (<https://www.nestlebaba.hu>)

[Kezdőlap](#) > Gyors és finom babadesszert recept – Nestlé Yogolino babapuding felhasználásával

Cikk megosztása

X



Gyors és finom babadesszert recept – Nestlé Yogolino babapuding felhasználásával

Receptötlet Nestlé kekszes Yogolino babapuding felhasználásával

<https://www.nestlebaba.hu/gyors-es-finom-babadesszert-recept-nestle-yogo...> [1]

[2] [3] [4]



Gyors és finom babadesszert recept – Nestlé Yogolino babapuding felhasználásával

2021/02/19 15:58


- ^[5]
- [Nyomtatás](#) ^[1]
- [Megosztás](#)

A Nestlé Yogolino tejalapú babapuding kiváló választás tízóráira, uzsonnára vagy desszertnek, sőt egyes anyukák akár a “mama kedvenc” receptjét is el tudják készíteni belőle.

Babapuding kisbabádnak

A tejes babadesszertek értékes tápanyagokkal látják el a fejlődő szervezetet, például a tejnek köszönhetően kalciumot tartalmaznak, mely szükséges a gyermekek csontjainak megfelelő növekedéséhez és fejlődéséhez.

GONDOLTAD VOLNA?

1  = 100 g kalcium*

*a napi ajánlott kalciumbevitel 25%-a

A hozzátáplálás megkezdésére vonatkozóan kérdezd orvosod, védőnőd. A változatos és kiegyensúlyozott étrend, valamint az egészséges életmód nélkülözhetetlen az egészség megőrzéséhez.

Keksz a javából

Hozzávalók:

1 pohár Nestlé kekszes babapuding

½ marék babakeksz (teltebb ízűvé teszi az ételt, ha kakaós babakekszet használunk fel)

2 evőkanál almakompót

Elkészítés:

A babakekszet a gyermek igényeinek megfelelő méretre törjük össze. Kisebb babák számára akár darálhatjuk is, nagyobbaknak elég ha falatnyi méretre törjük össze.

Egy öblös pohár aljába szórjuk bele a keksz felét, majd kanalazzuk rá a kekszes pudingot, és ennek

tetejére szórjuk a keksz másik felét. Az almakompótot pépesítsük és közvetlenül fogyasztás előtt tegyük utolsó réteggént a pohárba.

Tipp: Variáld és próbáld ki a Nestlé Yogolino Kakaós, Vaníliás vagy Vaníliás-grízes babapudinggal is.

[Tovább](#) ^[6]

Fehérje az anyatejben

- [Egészséges fehérjebevitel a baba növekedéséhez](#)
- [Egészséges fehérjebevitel a babám súlyához](#)
- [Fehérje minősége és mennyisége](#)
- [Fehérje szerepe a baba növekedésében és fejlődésében](#)
- [Fehérje szerepe az allergia ellen](#)
- [Gyógytésztes formula](#)

[Drupal](#) alapú webhely

Forrás webcím: <https://www.nestlebaba.hu/gyors-es-finom-babadesszert-recept-nestle-yogolinoval>

Hivatkozások

[1] <https://www.nestlebaba.hu/gyors-es-finom-babadesszert-recept-nestle-yogolinoval>

[2] [https://pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.nestlebaba.hu/gyors-es-finom-babadesszert-recept-nestle-yogolinoval&media=https://www.nestlebaba.hu/sites/default/files/styles/thumbnail/public/field/image/baby-fb-content-calendar-02-babapuding-725x418.jpg&description=Gyors és finom babadesszert recept – Nestlé Yogolino babapuding felhasználásával](https://pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.nestlebaba.hu/gyors-es-finom-babadesszert-recept-nestle-yogolinoval&media=https://www.nestlebaba.hu/sites/default/files/styles/thumbnail/public/field/image/baby-fb-content-calendar-02-babapuding-725x418.jpg&description=Gyors%20és%20finom%20babadesszert%20recept%20–%20Nestlé%20Yogolino%20babapuding%20felhasználásával)

[3]

<https://twitter.com/share?text=Gyors%20és%20finom%20babadesszert%20recept%20–%20Nestlé%20Yogolino%20babapuding%20felhasználásával>

[4] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.nestlebaba.hu/gyors-es-finom-babadesszert-recept-nestle-yogolinoval>

[5] <https://www.nestlebaba.hu/printpdf/76142>

[6] <https://www.nestlebaba.hu/javascript%3A%3B>