

Boulettes sucrées

Préparation : xx min. Cuisson : xx min. Portion : xx

Ingrédients :

½ paquet de biscuit Milk Arrowroot (ou autre biscuit pour bébé)
2 cu. à table de mélange œuf et biscuit
½ tasse de couscous sec
¼ tasse de raisins secs
2 cu. à table de graines de citrouille
1 cu. à table de sirop de maïs ou de mélasse
Eau ou jus de fruit

Préparation :

Cuire le couscous comme indiqué et mettre de côté, encore chaud.

Dans un bol, émiettez les biscuits en une poudre fine.

Ajouter le mélange œuf et biscuit, le couscous, les raisins secs et les graines. Bien mélanger.

Ajouter le sirop ou la mélasse et bien mélanger.

Si le mélange est trop friable, ajoutez un peu d'eau ou de jus jusqu'à ce que vous obteniez une consistance épaisse.

Rouler le mélange en petites boules.

Réfrigérer et servir froid.

Birdie Crumble

Preparation: xx min. Cook time: xx min. Serving: xx

Ingredients:

½ packet of Milk Arrowroot biscuits (or other baby cookies)
2 tablespoons of egg and biscuit mix
½ cup of dry couscous
¼ cup of raisins
2 tablespoons of pumpkin seeds
1 tablespoon of golden syrup or molasses
Fruit juice or water

Preparation:

Cook the couscous as directed and set aside, still warm.
In a bowl, crumble the cookies to a fine powder.
Add the egg and biscuit mix, couscous, raisins and seeds. Mix well.
Add the syrup or molasses and mix well.
If the mix is too crumbly, add a bit of water or juice until you get a thick consistency.
Roll the mix into small balls.
Refrigerate and serve cold.