

# VERJAARDAGSTAART



**bereidingstijd**

4 uur

## Ingrediënten

### biscuitdeeg

- 230 g zelfrijzend meel
- 90 g suiker
- 6 eetlepels plantaardige olie (bv. zonnebloemolie)
- 150 ml water geschikt voor de

### afwerking

- 30 g plantaardige vetstof
- 30 g suiker
- 20 g cacao poeder
- 120 ml water geschikt voor de

## Bereiding

### Biscuit

1. Voeg het zelfrijzend meel en de suiker samen in een kom.
2. Verwarm de oven voor op 180°C.
3. Voeg de schepjes toe aan het water en klop of schud op tot een klontervrije vloeistof.

### Afwerkingslaag

1. Voeg de Nestlé cacao, pure cacao en suiker samen in een kom en roer.
2. Klop of schud de schepjes op in het water tot een klontervrije vloeistof.

- bereiding van babyvoeding
- 4 eetlepels fruit-confituur
  - Optioneel: 4 maatschepjes **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** of **Alfamino®**

- bereiding van babyvoeding
- 4 maatschepjes **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** of **Alfamino®**
  - 50 g Nestlé Cereals Cacao

4. Voeg het **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** of **Alfamino®** mengsel, de plantaardige olie, de confituur toe aan de suiker en het meel en roer goed totdat alle ingrediënten mooi door elkaar verdeeld zijn.

3. Voeg het **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** of **Alfamino®** mengsel en de plantaardige vetstof toe aan de rest van de ingrediënten.

5. Roer alles samen en bak gedurende 25 à 30 minuten in de oven op 180°C.
6. Indien je meerdere lagen wil maken, herhaal je dit een tweede of derde keer.

4. Meng goed en smeer het gelijk uit over het biscuitdeeg.
5. Werk af met vers rood fruit.

!  
GEEN  
VOLWAARDIGE  
MAALTIJD



vanaf  
**1**  
jaar

SPECIALE  
GELEGEN-  
HEDEN