

soft peanut butter cookies

for older babies and toddlers

These soft peanut butter cookies are a healthy finger food and a safe way to keep offering peanut butter to your older baby. Toddlers and older children will enjoy them as a healthy snack too!

ingredients

- 1 medium ripe banana, mashed
- ½ cup or 4-oz jar of pureed butternut squash, pumpkin or sweet potato
- ¼ cup smooth peanut butter
- ½ cup quick oats
- ½ teaspoon cinnamon

directions

1. Mix together the mashed banana, pureed vegetable, peanut butter, oats and cinnamon. Chill dough in the refrigerator for 10 minutes.
2. Preheat oven to 375°F. Spray a baking sheet with cooking spray or line with parchment paper.
3. Spoon dough into 9 cookies on the baking sheet.
4. Bake for 18 minutes or until golden brown. Let cool before serving.



© Nutrition Matters, Inc.
All Rights Reserved.
This tipsheet can be reproduced for educational purposes.



galletas blandas de mantequilla de maní

para bebés mayores y niños pequeños

Estas galletas blandas de mantequilla de maní son un alimento saludable para comer con la mano y una forma segura de seguir ofreciendo mantequilla de maní a tu bebé cuando es un poco más grande. Los niños pequeños y los niños mayores las disfrutarán como una merienda saludable también.

ingredientes

- 1 banana mediana madura, pisada
- ½ taza o frasco de 4 onzas de puré de calabaza común, calabaza de invierno o patata dulce
- ¼ de taza de mantequilla de maní no crocante
- ½ taza de avena de cocción rápida
- ½ cucharadita de canela

instrucciones

1. Mezcla la banana pisada, el puré de verduras, la mantequilla de maní, la avena y la canela. Enfría la masa dentro del refrigerador durante 10 minutos.
2. Precalienta el horno a 375°F /190°C. Rocía una bandeja para hornear con aceite en aerosol o cúbreala con papel de hornear.
3. Con una cuchara, coloca 9 galletas en la bandeja para hornear. Aplana la parte superior suavemente con un tenedor o con el fondo de una taza pequeña.
4. Hornea durante 18 minutos, o hasta que estén doradas. Deja que se enfríen antes de servir.



© Nutrition Matters, Inc.
All Rights Reserved.
This tipsheet can be reproduced for educational purposes.

