

Kumpulan Resep ini aku dapet dari hasil ngubek-ngubek file milis mpasirumahan.

♣ PUDING ROTI APEL – 8m+

Bahan :

1 buah apel merah, cuci bersih
75 gr (1/2 lembar) roti tawar, buang pinggirnya, potong kecil
50 ml susu formula

Cara membuat :

Apel dicuci bersih, kupas, buang bagian tengahnya. Belah menjadi 4 bagian. Kukus selama 5-10 menit atau sampai lunak. Angkat.

Setelah dingin, masukkan daging apel kedalam blender dan haluskan sampai menjadi puree

Masukkan roti dan ASI/susu formula. Blender sampai halus

♣ PUDING PEAR – 8m+

Bahan :

150 gr pear cuci kupas lalu iris kotak2
½ bks agar2 swallow globe yg warna putih
ASIP secukupnya

Cara membuat :

Kukus apel selama 10 - 12 menit, angkat lalu ditata diatas cetakan

Masak agar2 dng 2 gls air sampai matang.

Tuang agar2 diatasnya lalu diamkan sampai dingin kalo mau masukkan dalam lemari es. Sajikan dengan saus asip.

♣ PUDING OATMEAL SAUS MANGGA – 8m+

Bahan:

2sdt bubuk agaragar plain
2sdm oatmeal yang dihaluskan
150 ml air

Saus Mangga:

1 bh mangga gedong, ambil daging, potong kecil
1 bh jeruk baby diambil airnya
Campur kedua bahan dlm mangkuk blender, haluskan

Cara membuat:

Masukkan ke dalam panci oatmeal, agar2 dan air, masak hingga matang.
Tuang ke dalam cetakan, diamkan hingga beku. Sajikan dengan saus mangga
Puding Buah Bayi

bahan:

1 pak ager-ager bubuk (swallow putih)
300 ml air masak
450 ml jus buah buatan rumah/puree buah

♣ PUDING BUAH – 8m+

Bahan:

1 pak ager-ager bubuk (swallow putih)
300 ml air masak
450 ml jus buah buatan rumah/puree buah

cara masak:

campur semua bahan, didihkan, dan cetak. Dinginkan... dan serut pakai serutan keju...

♣ BISKUIT LEMBUT (resepbalita.com) – 8m+

Bahan:

350 gr buah pir, diblender
600 gr tepung terigu
300 gr unslated butter, cairkan
250 ml susu formula–bisa diganti dengan air es
1 btr kuning telur, kocok tegang (dimixer) –
1/2 sdt vanili
2 btr kuning telur untuk olesan

Cara Membuat:

1. Satukan pir, telur yang sudah dikocok, tepung terigu, mentega, susu dan vanili. Aduk sampai menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Tata adonan di loyang dan olesi dengan kuning telur. Panggang dalam oven panas bersuhu 160 derajat selama 15 menit atau hingga matang. Setelah dingin masukkan dalam toples. Untuk 750 gr

♣ BISKUIT WORTEL (resepbalita.com) – 8m+

Bahan:

200 gr unsalted butter
250 gr apel, haluskan
250 ml susu cair – bisa diganti dengan air es
4 btr kuning telur
250 gr wortel, parut
450 gr tepung terigu

Cara Membuat:

1. Kocok mentega dengan mikser hingga memutih. Tambahkan apel, telur, dan wortel. Aduk hingga rata.
2. Campurkan tepung terigu dan susu bubuk formula lanjutan, aduk hingga rata.
3. Masukkan campuran tepung terigu tadi sedikit demi sedikit ke dalam kocokan mentega, aduk rata.
4. Ambil sesendok demi sesendok dan pipihkan. Tata di loyang datar yang telah dioles margarin.
5. Panggang di dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dulu, selama 20 menit atau hingga kuning kecokelatan. Untuk 750 gram

♣ KEPING OAT (resep from Mbak Sisil) – 8m+

Bahan:

50 gr unsalted butter, suhu ruang, kocok2 dengan garpu atau sendok sampai lembut
2 buah pisang ambon matang, s erut dengan parutan keju
100 gr oat, dihaluskan dengan grinder atau blender bumbu

Cara membuat:

campur semua bahan, aduk dengan sendok sampai rata.
ambil sedikit adonan, pipihkan setipis mungkin, yang penting jangan sobek.
Untuk mempercantik, bisa cetak dengan cookie cutter, atau potong2 aja dengan pisau.
Panggang dengan api kira2 150 derajat sampai berwarna kecoklatan. Angkat, dinginkan lalu simpan di toples berutup rapat, bisa disimpan untuk beberapa hari

♣ OATMEAL BANANA COOKIES (Resep from Mbak Inna Banani) – 8m+

Bahan

- 1 cangkir Butter unsalted
- 3 buah Pisang matang (haluskan)
- 2 cangkir Quick-cooking Oatmeal
- ½ cangkir Kismis (opsional)
- 1 sendok teh ekstrak vanila

Cara membuat:

1. Panaskan oven sampai dengan 180° C
2. Lelehkan butter
3. Campur semua bahan jadi satu
4. Diamkan selama kurang lebih 5 menit (hingga oats basah)
5. Siapkan loyang yang sudah diolesi mentega, "bedaki"dengan terigu
6. Ambil satu sendok makan adonan, letakkan pada loyang tekan pipih
7. Panggang sekitar 15-20 menit

Tips:

1. Untuk melelehkan butter jangan menggunakan api. Gunakan program defrost pada microwave atau letakkan butter pd tempat kecil, rendam dgn air panas (seperti menghangatkan asip)
2. Untuk Menghaluskan Pisang dengan blender jangan gunakan air. Hasil akhirnya jadi lebih lembek. Bisa dihaluskan dengan menggunakan saringan kawat

♣ MY COOKIES (Resep from Mbak Sisil) – 8m+

Bahan:

- 25 gr havermut, dimill biar halus
- 1 sdm tepung maizena
- 2 sdm butter cair
- 100 ml air es -- ini nggak kepakai semua kok, tapi mama lupa ngukur sisanya

Cara membuat :

campur havermut dan maizena sampai rata
tambahkan butter, aduk rata
tambahkan air sedikit demi sedikit sampai adonan tidak lengket dan mudah dibentuk bola
bentuk bola dan pipihkan(atau mau dibentuk macem2, bisa aja kok, pakai cetakan juga bisa)
Panggang kurleb 25 menit atau hingga kecoklatan
angkat, biarkan dingin dan mengeras, lalu masukkan toples, tutup rapat dan bisa dimakan sewaktu2
kalo mau dilarutkan dengan asi juga enak

♣ STIK KEJU ALA DEPE (Resep Dari Depe) – 8m+

Bahan :

Roti Tawar buang pinggir (2 slice)potong memanjang 1,5cm
butter untung mengoles
keju parmesan bubuk/keju cheddar parut kecil2.

Cara membuat :

Oles tiap roti dengan butter, taburi keju.
susun di wadah datar, tutup dengan clingwrap, lalu tusuk2 biar agak bolong dan masukkan lemari es sehabisan. nah kalo rotinya udah agakkeras, panggang di oven (atau kalo aku baking pan/teflon pan

♣ CHEESE BOLU WITHOUT SUGAR (Resep from Nirul) – 8m+

Bahan:

Keju

1 gelas tepung oatmeal→ oatmeal blender lalu ayak hingga halus
4 kuning telur ayam kampung, kocok lepas
Unsalted Butter

Cara Membuat:

Kocok telur dengan mixer hingga berubah warna, masukkan unsalted butter, tepung terigu dan keju, kocok terus kira2 15 menit, masukkan kedalam loyang, panggang hingga matang. Sajikan sebagai camilan teman minum ASIP di sore hari

Note: yg sabar ya ngocoknya, rahasia nya ya dipengolahannya, 10-15 menit setiap tahapan. OK

♣ GARLIC BREAD (Resep from Depe) – 8m+

bahan_:

1 lembar roti tawar/gandum
1 siung bawang putih kecil haluskan
1 sdm butter unsalted suhu ruang

Cara membuat

campur butter dan bawang putih, oleskan ke salah satu sisi roti tawar.
Potong sebesar jari kita (atau cukup untuk digenggam/dijumput bayi).
panggang sebentar hingga renyah.

♣ CHEESE COOKIES – 9m+

Bahan:

225 gram keju parut (aku pake cheddar diamond)

125 gram mentega

125 gram tepung terigu

Cara buat:

Campur keju, tepung dan mentega lalu diremas-remas sampai tercampur rata dan bisa dibentuk. Bentuk bulat-bulat kecil, letakkan di atas Loyang, lalu pencet dengan garpu. Panggang selama 20-25 menit, jadilah kukis yang renyah, bisa simpan di toples

♣ CHEESE COOKIES (Resep from LUHAYU) – 8m+

Bahan

225 gram keju tua parut (*saya pake cheddar kraft melt, karena di kulkas adanya itu. Dan ukurannya kurleb 3 cm X lebar keju kraft*)

125 gram mentega 125 gram tepung terigu (*saya pake 2 sendok makan munjung – maaf kalo istilahnya aneh-*)

cayenne pepper (*nggak pake karena ga ngerti juga bahan apaan ini*)

biji wijen (*nggak pake karena ga punya*)

Cara membuat:

1. Campur keju, mentega, tepung dan cayenne pepper bersama (remas) menggunakan ujung jari sampai tercampur rata dan adonan menyatu membentuk gumpalan. Siapkan loyang biskuit yang diolesi mentega. Bulatkan adonan kecil-kecil.
2. Gulingkan beberapa bulatan ke biji wijen dan tekan-tekan di atas loyang dengan jarak yang agak lebar karena biskuit ini akan meleber saat dipanggang. (Kami -maksudnya tim dapur buku ini-, menaburkan walnut ke atas biskuit, dan untuk penambahan warna yang kontras, kami juga menambahkan pistachio cincang). Panggang biskuit dalam oven yang sudah dipanasi terlebih dahulu dengan suhu 180 derajat celcius selama 15 menit. Simpan di dalam wadah kedap udara

Kalo versi saya:

Campur keju, tepung dan mentega lalu diremas-remas sampai tercampur rata dan bisa dibentuk.

Bentuk bulat-bulat kecil, letakkan di atas Loyang, lalu pencet dengan garpu demi terciptanya bentuk yang lebih indah hehehe

Waktu memanggang, saya tambahkan 5 menit karena sewaktu dicek masih lembek cookiesnya. Dan ternyata 20 menit memang cukup, karena hasilnya...voilaaa cheese cookies yang renyah.

♣ OAT COOKIES / OAT BABY BISCUIT – 9m+

bahan:

50 gr unsalted butter, suhu ruang, kocok2 dengan garpu atau sendok sampai lembut

2 buah pisang ambon matang, serut dengan parutan keju

100 gr oat, dihaluskan dengan grinder atau blender bumbu

cara buat:

campur semua bahan, aduk dengan sendok sampai rata.

ambil sedikit adonan, pipihkan setipis mungkin, yang penting jangan sobek.

Untuk mempercantik, bisa cetak dengan cookie cutter, atau potong2 aja dengan pisau.

Panggang dengan api kira2 150 derajat sampai berwarna kecoklatan.

Angkat, dinginkan lalu simpan di toples berutup rapat, bisa disimpan untuk beberapa hari

♣ BISKUIT HAVERMOUT – 9m+

bahan

25 gr havermut diblender smp jd tepung

1 sdm tepung maizena

2 sdm unsalted butter yg sudah dicairkan

100 cc air es

Cara membuat

Aduk havermut n tpg maizena smp rata. Tambah butter smbl terus diaduk. Tambahkan air es sedikit demi sedikit smp adonan tdk lengket n dpt dibentuk. Bentuk adonan sesuka hati. Susun diloyang, panggang di oven kurleb 25' smp kecoklatan

♣ BISKUIT ARROWROOT – 9m+

Bahan :

- 1 kuning telur
- 75 ml Olive Oil extralight
- 1 buah pisang ambon atau Cavendish,
- 175 gr tepung garut, ayak (Tepung Arrowroot)
- ¼ sdt soda kue
- ½ sdt baking powder

Cara Membuat :

- Campur pisang, Olive Oil, kuning telur ke dalam food processor, proses hingga rata. (kalo ga ada food processor, ya dicampur aja manual)
- Masukkan tepung arrowroot dengan soda kue dan baking powder
- Tipiskan adonan, bentuk sesuai selera, misalnya bintang, bunga, hati, atao bentuk apa aja yang enak dipegang sama si baby.
- Pangga dalam oven bersuhu 1600C hingga matang kecoklatan, angkat, dinginkan.
- Simpan dalam wadah kedap udara.

Tips : Bila adonan dirasa masih lembek dan sulit dibentuk, tambahkan sedikit tepung arrowroot.

♣ **ROTI KUKUS PISANG** – 9m+

Bahan:

- * 3 iris roti perancis, potong-potong
- * 2 bh pisang raja, potong bulat
- * 100 ml air jeruk siap pakai
- * 300 ml susu
- * 4 btr kuning telur, kocok lepas
- * Keju Parut secukupnya

Cara membuat:

1. Tata roti perancis dan pisang berselang-seling di pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin.
2. Aduk air jeruk, susu, telur, garam, dan gula pasir hingga larut.
3. Siram ke tataan roti perancis. Kukus selama 30 menit.