

## RECETTE SUCRÉE

# Douceur à la framboise

### INGRÉDIENTS

- ✓ 20 g de sucre
- ✓ 20 g de tapioca
- ✓ 8 mesurettes de votre formule infantile d'hydrolysate de protéine de rig prescrite par votre médecin ou 7 de rig AR
- ✓ 50 g de framboises fraîches ou surgelées



- 1 Portez à ébullition 210 ml d'eau avec le **sucre** et le **tapioca**. Laissez cuire à feu doux jusqu'à épaissement (environ 10 minutes). Laissez tiédir.
- 2 Mélangez les mesurettes de votre **formule d'hydrolysate de protéine de rig** avec 30 ml d'eau froide ou de **rig AR** avec 50 ml d'eau froide. Incorporez cette préparation à la crème de tapioca.
- 3 Versez immédiatement ce mélange dans une assiette et déposez des **framboises**. Pour les enfants qui n'acceptent pas les morceaux, écrasez-les à la fourchette et mélangez dans la préparation encore chaude. Laissez tiédir avant de servir.

### Analyse nutritionnelle indicative pour une portion

Energie	165 kcal
Protéines	2,4 g
Glucides	29 g
Lipides	4,0 g
Sodium	39 mg
Calcium	97 mg