Dulces para las ocasiones...

[Makis de fruta de temporada](#)

Una forma divertida y "dulce" de comer fruta. Muy apetecible para niños de 0 a 99 años.

[Leer más](#)

[ANOQUETES \(repostería navideña con nueces\)](#)

Un dulce para las ocasiones. Dentro de una dieta equilibrada. Receta tradicional de Alcoy (Alicante).

[Leer más](#)

[Avena y kiwi](#)

Esta mezcla resulta ideal como desayuno para toda la familia. Además de las propiedades de la avena contiene las proteínas y el calcio de los lácteos y la fibra, vitaminas y minerales de la fruta.

[Leer más](#)

[Banana bread](#)

Un postre para las ocasiones.

[Leer más](#)

[Batata con canela](#)

La batata, boniato o patata dulce es un tubérculo de otoño e invierno. Tiene muchas posibilidades culinarias tanto en platos salados como dulces.

[Leer más](#)

[Batido de melocotón con kéfir](#)

El kéfir es una bebida a base de leche fermentada parecida al yogurt. Igual que este contiene probióticos y es un alimento muy saludable.

[Leer más](#)

[Biscotti \(sin gluten y sin azúcar\)](#)

Un postre apetitoso a todas las edades, para preparar en familia. ¿Os atrevéis?

[Leer más](#)

[Bizcocho de zanahoria](#)

Los niños, y también los mayores, se merecen ocasionalmente un capricho dulce. Todos los ingredientes de este bizcocho son sanos, salvo porque contiene azúcar. Esto no nos debe preocupar, siempre que lo reservemos para una ocasión muy especial.

[Leer más](#)

[Bizcocho fácil de yogur](#)

El azúcar (dulces) en la dieta infantil ha de evitarse al máximo por su relación con la obesidad y la caries. Con ocasión de una celebración o un día especial, siempre es mejor ofrecerles un postre casero que productos industriales menos sanos.

[Leer más](#)

[Bolitas de boniato y almendras sin azúcar](#)

Un dulce casero a base de boniato y almendra, parecido a los panellets pero sin azúcar y más ligero. Aunque contiene calorías debido a la almendra, al no tener azúcar resulta un postre dulce y sano para ocasiones especiales. Es muy atractivo para los niños.

[Leer más](#)

[Bolitas de piña y coco sin azúcar](#)

Unas bolitas sanas y divertidas para esta Navidad, las preparamos con los niños y las tomamos toda la familia. Un postre navideño dulce y saludable.

[Leer más](#)

[Bombones de frutas secas y chocolate negro](#)

El consumo de azúcar está relacionado con el riesgo de obesidad y diabetes. El chocolate se obtiene mezclando

derivados del cacao con azúcar. Cuanto mayor sea la proporción de cacao menos azúcar contiene.

[Leer más](#)

[Boniato asado con dátiles y frutos secos](#)

Un postre dulce y nada complicado. La textura y el sabor del boniato será del agrado de los niños de cualquier edad.

[Leer más](#)

[Brochetas de fruta con chocolate negro](#)

La fruta es uno de los alimentos más ricos en vitaminas y otros nutrientes como minerales y fibra. Es fundamental en la dieta a cualquier edad.

[Leer más](#)

[Brochetas de panqueques y fruta](#)

Merienda sana . Les gusta mucho en las fiestas de cumpleaños. Apto para dieta sin gluten.

[Leer más](#)

[Brownie de chocolate y pistachos](#)

¿Azúcar? Muy poca, Gracias !!!!. El azúcar no está prohibido totalmente. Se recomienda no pasar de 25 gramos diarios. Teniendo esto en cuenta, dentro de una dieta saludable, nos podemos permitir un postre, muy ocasionalmente y si, además es de chocolate gustará a todos.

[Leer más](#)

[Ciruelas asadas](#)

Lo ideal es tomar la fruta natural, para aprovechar todos sus nutrientes pero si hacemos la fruta al horno tenemos una alternativa para preparar un postre "dulce". Una receta fácil, rápida y saludable.

[Leer más](#)

[Cítricos con chocolate](#)

Contraste de sabores, estimulante y fresco. ¡Y una forma de convencer para comer fruta en alguna ocasión especial!

[Leer más](#)

[Crema de piña y nueces sin azúcar](#)

Este es un postre muy fácil de preparar. Podemos hacer que los niños colaboren en su preparación mientras les explicamos las propiedades de sus principales ingredientes: piña y las nueces

[Leer más](#)

[Crepes de plátano y chocolate negro](#)

Las crepes son unas tortitas muy delgadas preparadas a la plancha que se sirven con alimentos salados o dulces. Resultan un postre rico y apetecible sin azúcar cuando los acompañamos de frutas como en este caso.

[Leer más](#)

Páginas

3

[siguiente >](#)

[última »](#)