

RECIPE 45: Family Fun and Learning at Home

Name: Mini Muffin Pancakes

Description of Learning Activity: Children learn by exploring with their senses and taking on helper roles. Introduce baking to your toddler and spend quality time together!

Purpose

- Instills a sense of pride, accomplishment, and self-confidence.
- Promotes basic math concepts by measuring and counting ingredients.
- Encourages an adventurous palate by trying different fruits and vegetables.

Kinds of Materials Needed

- A favorite pancake batter
- Favorite add-ins (fruit, chocolate chips, zucchini, bacon pieces)
- Non-stick cooking spray
- Muffin or cupcake pan

Preparation and Time: 10 minutes to prep pancake mix; gather your ingredients; 20 minutes of fun

- Consider in advance how child can help.

Ideas for Guiding the Learning Activity

1. Prepare pancake batter as directed; add food coloring for fun.
2. Spray each muffin well with non-stick cooking spray.
3. Put about $\frac{1}{4}$ cup batter in each well. (2-3 tbsp.)
4. Sprinkle your favorite add-ins on top. (1/2 tbsp.)
5. Bake in oven preheated to 350 degrees for 10-12 minutes.
6. Carefully remove the pan from the oven; serve warm with maple syrup.
7. Ask what comes first, second, and third; count the wells in the pan.

Variations

- Introduce new vegetables like grated zucchini, carrots, etc. into muffins.

Ways to Adapt This for Your Child's Age

- Babies: Talk to baby while preparing recipe, reciting steps as you go.
- Toddlers: Let your toddler have their own bowl, ingredients, and utensils.
- Preschoolers: Your sous-chef helps measure, count, mix, and scoop!

Come up with your own ideas – there are lots of possibilities!

RECETA 45: Diversión Familiar y Aprendizaje en el Hogar

Nombre: Mini Panqueques

Descripción de la Actividad de Aprendizaje: Los niños aprenden explorando con sus sentidos y asumiendo el papel de ayudante. ¡Introduzca el hornear a su niño pequeño y pasen tiempo de calidad juntos!

Propósito

- Infunde un sentido de orgullo, éxcito y confianza en sí mismo.
- Promueve conceptos matemáticos básicos midiendo y contando ingredientes.
- Fomenta un paladar aventurero probando diferentes frutas y verduras.

Tipos de Materiales Necesarios

- Una masa favorita de panqueques
- Complementos favoritos (fruta, pepitas de chocolate, calabacín, pedazos de tocino)
- Aerosol antiadherente de cocina
- Molde de pastelitos

Preparación y Tiempo: 10 minutos para preparar la mezcla de panqueques; reúna sus ingredientes; 20 minutos de diversión - Considere de antemano cómo el niño puede ayudar.

Ideas para Guiar la Actividad de Aprendizaje

1. Preparar la masa de panqueques como se indica; añadir colorante de alimentos para más diversión.
2. Rocíe cada molde bien con el aerosol antiadherente.
3. Ponga alrededor de 1/4 de taza de masa en cada molde. (2-3 cucharadas)
4. Pongan sus complementos favoritos en la parte superior. (1/2 cuchara.)
5. Hornee en el horno precalentado a 350 grados durante 10-12 minutos.
6. Retire cuidadosamente la bandeja del horno; servirlos caliente con miel.
7. Pregunte qué viene primero, segundo y tercero; contar los moldes en la bandeja.

Variaciones

- Introducir nuevas verduras como calabacín rallado, zanahorias, etc. en magdalenas en los panqueques.

Maneras de Adaptar esto para la Edad de su Hijo

- Bebés: Hable con el bebé mientras prepara la receta, recitando pasos a medida que avanza.
- Niños Pequeños: Deje que su niño tenga su propio plato, ingredientes y utensilios.
- Preescolares: ¡Su chef ayuda a medir, contar, mezclar y primicia!

Crea Sus Propias Ideas: ¡Hay Muchas Posibilidades!