

8 Pilihan Resep Sehat dan Sederhana Menggunakan Produk Nestlé



Ibu tentu ingin selalu bisa menyajikan makanan sehat yang lezat bagi si Kecil, bukan? Ada kalanya si Kecil bosan dengan menu yang itu-itu saja sementara Ibu mulai kehabisan ide atau resep untuk dicoba. Tahukah Ibu, berbagai **produk Nestlé** selain disajikan atau disantap dengan cara yang biasa, juga bisa diolah menjadi berbagai sajian sehat yang pasti disukai si Kecil, lho. Menu yang bisa dihasilkan dengan menggunakan **produk Nestlé** sebagai salah satu bahannya pun beraneka ragam. Mulai dari menu makanan pokok, menu camilan, menu bekal sekolah, sampai menu minuman dan sajian pencuci mulut. Semuanya bisa Ibu lihat di situs Sahabat Nestle. Tetapi supaya Ibu tidak penasaran, yuk intip 10 pilihan resep sehat dan sederhana menggunakan **produk Nestlé** yang bisa Ibu coba buat di rumah berikut ini.

1. NESTUM Apple Pie



Untuk membuat camilan sehat ini Ibu membutuhkan NESTUM Manis yang tinggi serat pangan dan mengandung vitamin B1, B5, C dan juga zat besi. Bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat kulit pie adalah tepung terigu, mentega tawar, gula pasir, dan air es. Sementara untuk membuat isinya Ibu akan membutuhkan apel yang dikupas dan dipotong dadu, margarin, gula pasir, kayu manis bubuk, garam halus, air jeruk lemon, dan tepung, maizena. [Klik di sini untuk membaca resep lengkapnya ya, Bu.](#)

2. NESTUM Prawn Ball



Produk Nestlé NESTUM bukan hanya bisa diolah menjadi sajian yang manis, tetapi juga bisa diolah menjadi sajian gurih untuk menemani menu makan pokok keluarga. Seperti dalam resep NESTUM Prawn Ball ini, dimana NESTUM dimanfaatkan sebagai bahan

pelapis bola udang yang memberi rasa renyah sekaligus mengandung vitamin B1, B5, C dan juga zat besi. Sementara penggunaan udang akan menyumbangkan omega 3 dan omega 6 ke dalam sajian sederhana namun sehat ini. Ingin coba membuat? [Lihat bahan-bahan lain yang Ibu butuhkan dan cara membuatnya di sini ya, Bu.](#)

3. Sus Craquelin NESTUM



Ya, memang banyak variasi menu yang bisa Ibu buat dengan menggunakan **produk Nestlé NESTUM**. Salah satu contoh favoritnya adalah Sus Craquelin NESTUM yang cocok dijadikan camilan sehat untuk si Kecil dan juga anggota keluarga lainnya. Selain NESTUM, resep ini juga menggunakan **produk Nestlé** lainnya, yaitu Carnation Krimer Kental Manis dan susu DANCOW Full Cream. [Yuk, coba buat dengan mengikuti resep di sini.](#)

4. Puding Roti KOKO KRUNCH



KOKO KRUNCH memang biasanya jadi pilihan si Kecil untuk menu sarapan, bukan? Nah, kali ini Ibu bisa menyajikan KOKO KRUNCH sebagai menu sarapan yang lain dari biasanya. Untuk membuat Puding Roti KOKO KRUNCH, Ibu juga membutuhkan roti tawar, telur, Carnation Kental Manis, apel malang, kismis, ceri manis, kayu manis, vanili dan keju parut. Wah, baru melihat bahan-bahannya saja sudah terbayang ya Bu, lezatnya menu sarapan yang juga sehat ini. [Yuk, lihat resep lengkapnya di sini](#) dan segera coba buat untuk keluarga tersayang.

5. KOKO KRUNCH Cookie



Ingin menyajikan camilan sehat yang sesuai untuk diberikan pada si Kecil setelah ia aktif berolahraga? [Yuk, lihat resep KOKO KRUNCH Cookie di sini, Bu.](#) Kue kecil ini terbuat dari KOKO KRUNCH, geranola, selai kacang dan juga madu sehingga cocok menjadi camilan sumber energi untuk menemani aktivitas si Kecil.

6. Gado-gado CORN FLAKE



Siapa bilang CORN FLAKE hanya disantap sebagai menu sarapan? Ibu bisa menyajikannya bersama menu gado-gado yang sehat dan lezat, lho. Menu Gado-gado CORN FLAKE mengandung gizi seperti karbohidrat, protein, vitamin, mineral dan nutrisi lainnya. CORN FLAKE yang dijadikan taburan juga akan menambahkan kerenyahan yang

bisa membuat si Kecil makin semangat menghabiskan sayuran dalam menu makannya.
[Lihat resep ini dan coba buat yuk, Bu.](#)

7. Cheese Cake Kitkat



Ingin membuat cheese cake sederhana untuk si Kecil? Yuk, coba tambahkan Kitkat Green Tea supaya cheese cake yang dihasilkan tak kalah lezat dengan yang dijual di toko-toko. Lagipula menu pencuci mulut yang Ibu buat sendiri di rumah tentu lebih terjamin kandungan gizi dan kebersihannya dibanding dengan jajan di luar, bukan? [Ayo langsung lihat resepnya di sini](#) dan ajak si Kecil membantu Ibu membuatnya.

8. Dadar Gulung Kitkat



Ya, benar, Ibu tidak salah baca kok. Resep dadar gulung yang satu ini memang menggunakan Kitkat sebagai isian. Warna hijau kulit dadar gulung ditambah hijau dari Kitkat Green Tea tentu akan membuat sajian lezat ini semakin terlihat menarik. Lagi-lagi cara membuatnya tak sulit sehingga Ibu dapat membuatnya bersama si Kecil di akhir pekan. [Lihat dulu resepnya di sini ya, Bu.](#)

Masih banyak menu lezat lainnya yang menggunakan berbagai **produk Nestlé** sebagai bahannya sehingga Ibu tak akan kehabisan pilihan. Ibu dapat melihat berbagai pilihan resepnya di situs Sahabat Nestlé. Apakah ada resep yang sudah pernah Ibu coba sebelumnya?

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/8-pilihan-resep-sehat-dan-sederhana-menggunakan-produk-nestl.html>