

FARINHA DE PAU PARA BEBÉ



CONFEÇÃO

1. Acessório: ultrablade.

2. Colocar água até à marca dos 0,7l, colocar os legumes cortados (menos quantidade para ficar uma sopa mais líquida) e a carne ou peixe.

3. Programar sopas P1 30min.

4. Programar 5/10 min vel 6, retirar a tampa do vapor juntar a farinha.

5. A farinha de pau tem que ser dissolvida em água fria, ao juntar à sopa esta tem que estar a ser mexida para não formar grumos.

6. Adicionar uma colher de chá de azeite por cada dose ao servir.

INGREDIENTES

- LEGUMES A GOSTO
- CARNE OU PEIXE NA DOSE RECOMENDADA PARA O BEBÉ
- 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE PAU