

# CREME DE SÉMOLA COM FRUTA (8 MESES)



## CONFEÇÃO

1. Verta 0,7 L de água na taça principal do robot.
2. Coloque a mini taça equipada com a lâmina picadora e verta 200 ml de água e o açúcar na mini taça. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
3. Coloque a tampa principal do robot e cozinhe na velocidade 2, a 100°C durante 10 minutos.
4. Decorridos 4 minutos, adicione a sémola e prossiga a cozedura.
5. Retire a mini taça e deixe arrefecer a preparação durante cerca de 10 minutos. Retire a água da taça principal.
6. Adicione todos os outros ingredientes na mini taça equipada com a lâmina picadora. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
7. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 30 segundos.
8. Verta a preparação nos frascos e sirva com as bolachas.

## INGREDIENTES

- 1 COLHER DE SOPA DE SÉMOLA (CERCA DE 20 G)
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR (FACULTATIVO)
- 210 ML DE ÁGUA
- 7 COLHERES DE SOPA DE LEITE EM PÓ PARA BEBÉ
- 1 A 2 PITADAS DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 BANANA
- 90 ML DE SUMO DE LARANJA
- 4-5 BOLACHAS PARA BEBÉ PARA DECORAR