

PAPA SEM GLÚTEN- FARINHA DE ARROZ E QUINOA - 6 MESES



CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade
2. Colocar os ingredientes. Na taça. Programar velocidade 4, 100°, 18 minutos. No fim triturar na velocidade 12 por 2 minutos ou até ficar homogêneo. Deixar arrefecer e guardar no frigorífico ou congelar.

INGREDIENTES

- 2 COLHERES SOPA FLOCOS DE QUINOA SEM GLÚTEN
- 2 COLHERES SOPA FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN
- 400 ML ÁGUA
- 1 MAÇÃ (OU 1 PÊRA) PARTIDA AOS PEDAÇOS