

# PAPA SEM GLÚTEN- MILLET 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 MILLET (MILHO MIÚDO) SEM GLÚTEN
- 2 COLHERES SOPA FLOCOS DE QUINOA SEM GLÚTEN
- 400 ML ÁGUA
- 1 MAÇÃ (OU 1 PÊRA) PARTIDA AOS PEDAÇOS