

PAPA COM GLÚTEN- AVEIA E FARINHA DE ARROZ- 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) DE FLOCOS DE AVEIA INTEGRAL INSTANTÂNEOS
- 2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE ARROZ
- 1 MAÇÃ (OU PÊRA)PARTIDA AOS PEDAÇOS
- 400 ML ÁGUA