

PAPA SEM GLÚTEN- SEMOLA DE MILHO E FARINHA DE ARROZ (6 MESES)



CONFEÇÃO

1. LÂMINA ULTRABLADE

2. COLOCAR OS INGREDIENTES NA TAÇA. PROGRAMAR VELOCIDADE 4, 100°, 18 MINUTOS.

3. NO FIM TRITURAR NA VELOCIDADE 12 POR 2 MINUTOS OU ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.

4. DEIXAR ARREFECER E GUARDAR NO FRIGORÍFICO OU CONGELAR.

INGREDIENTES

- 2 COLHERES SOPA SEMOLA MILHO SEM GLÚTEN
- 2 COLHERES SOPA FARINHA DE ARROZ
- 400 ML ÁGUA
- 1 MAÇÃ PARTIDA AOS PEDAÇOS