PAPA SEM GLÚTEN- SEMOLA MILHO E QUINOA (6 MESES)



INGREDIENTES

- 2 COLHERES SOPA SEMOLA MILHO SEM GLÚTEN
- 2 COLHERES SOPA FLOCOS AVEIA SEM GLÚTEN
- 400 ML ÁGUA
- 1 PÊRA PARTIDA AOS PEDAÇOS

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.