

# PAPA COM GLÚTEN- AVEIA E CEVADA (6 MESES) - MINI TAÇA



## CONFEÇÃO

1. COLOCAR 0,7 LTS ÁGUA NA TAÇA GRANDE.
2. INSERIR A MINI TAÇA E A LÂMINA. COLOCAR OS INGREDIENTES E PROGRAMAR VELOCIDADE 4, 100° POR 18 MINUTOS.
3. TRITURAR EM PULSE (VELOCIDADE 13) POR 1 MINUTO. DEPOIS NA VELOCIDADE 12 POR 1 MINUTO.

## INGREDIENTES

- 2 COLHERES SOPA FLOCOS DE AVEIA
- 2 COLHERES SOPA FARINHA DE CEVADA
- 400 ML ÁGUA
- 1 MAÇÃ PARTIDA AOS PEDAÇOS
- 0,7LTS ÁGUA PARA A TAÇA