

# PAPA COM GLÚTEN- AVEIA E CEVADA (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 FLOCOS DE AVEIA
- 2 COLHERES SOPA FARINHA DE CEVADA
- 400 ML ÁGUA
- 1 MAÇÃ PARTIDA AOS PEDAÇOS