

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