

PAPA COM GLÚTEN-MILLET E MAÇÃ (6 MESES)



INGREDIENTES

- 8 COLHERES SOPA DE MILLET EM GRÃO (PREVIAMENTE DEMOLHADO)
- 400 ML ÁGUA
- 1 MAÇÃ PARTIDA AOS PEDAÇOS

CONFEÇÃO

1. DEMOLHE O MILLET PREFERENCIALMENTE DUM DIA PARA O OUTRO OU MÁXIMO DE HORAS POSSÍVEL. DEITE FORA A ÁGUA DE DEMOLHAR.
2. LÂMINA ULTRABLADE
3. COLOCAR OS INGREDIENTES NA TAÇA. PROGRAMAR VELOCIDADE 4, 100° , 18 MINUTOS.
4. NO FIM TRITURAR NA VELOCIDADE 12 POR 2 MINUTOS OU ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.
5. DEIXAR ARREFECER E GUARDAR NO FRIGORÍFICO OU CONGELAR.
6. Foto:papinhasdaxica