



Bebés e crianças



28 MIN



FÁCIL



4 DOSES



YÁMMI 2

Ingredientes

- 60 g de cebola
- 1 dente de alho pequeno
- 60 g de polpa de tomate
- 15 g de azeite
- 100 g de frango sem pele
- 300 g de água
- 50 g de farinha de mandioca

Preparação

- 1º** Coloque no copo a cebola, o alho, a polpa de tomate e o azeite e pressione a Função Triturar . De seguida, programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 2º** Junte o frango cortado em pedaços pequenos e programe 3 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 3º** No final do tempo programado, regule a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo
- 4º** Adicione a água e a farinha de mandioca e programe 5 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 5º** No final, pode triturar 10 segundos na velocidade 5 (ou 6 se gostar da textura mais fina)

Nota: A farinha de pau engrossa bastante depois de arrefecer. Para reaquecer, recoloca a farinha de pau no copo, adicione água a gosto e programe uns minutos, a 50°C na velocidade 2.

Dica: Para fazer farinha de pau de peixe, substitua o frango pela mesma quantidade de peixe (sem pele nem espinhas).