



Para mamãs e bebês

Sopas

Creme de Cogumelos

30 min.

Fácil

Económico

1 doses

Ingredientes

2 batatas pequenas (cerca de 100g)
8 cogumelos brancos frescos
3 c. medida de pó de leite infantil do bebé
90 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebês
1 raminho de cebolinho

Informação nutricional

Energia	316,7 kcal	16%*
Proteínas	10,6 g	21%*
Lípidos	10,4 g	15%*
Hidratos de Carbono	44,6 g	17%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Descasca, lava e corta as batatas em cubinhos.
- 2 Lava os cogumelos, retira-lhes o pé e pela-os. Corta em pedaços.
- 3 Coze as batatas numa panela com água a ferver durante cerca de 15 minutos. Junta os cogumelos e cozinha mais 5 minutos.
- 4 Entretanto, pica finamente o cebolinho.
- 5 No liquidificador, mistura os vegetais cozidos e o cebolinho picado, com o leite infantil previamente preparado (3 colheres-medida de pó com 90ml água). Serve morno.
- 6 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.