



Entradas

Sopas

## Creme de Abóbora com Leite do Bebê

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 3 doses

### Ingredientes

- 150 g de abóbora
- 100 g de couve-flor
- 5 g de curgete
- 2 folhas de manjeriço
- 1 medida de leite em pó (que o bebé esteja a tomar, por exemplo)
- 30 ml de água mineral ou filtrada
- 1 ovo cozido picado (opcional)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	42,6 kcal	2%*
<b>Proteínas</b>	3,5 g	7%*
<b>Lípidos</b>	2,0 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	2,9 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Cortar em cubos a abóbora manteiga. Retirar casca e sementes.
- 2 Separar os raminhos de couve-flor necessários.
- 3 Cortar a curgete em cubos.
- 4 Colocar numa panela e levar os legumes ao lume por 20 minutos.
- 5 Juntar o leite em pó previamente preparado com 30ml de água.

6 Juntar o manjericão e triturar tudo.

7 Servir morno com pedacinhos de ovo picado.