



Pequenos-Almoços

## Papas de Aveia e Beterraba

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

### Ingredientes

- 1 chávena de flocos de aveia sem glúten
- 3 chávenas de bebida vegetal de amêndoa biológica
- 30 g de beterraba crua ralada
- 1 c. de café de mel
- coco ralado para decorar
- amêndoas para decorar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	529,7 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	16,5 g	33%*
<b>Lípidos</b>	23,0 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	61,0 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Num tacho juntar os flocos de aveia, o leite vegetal e a beterraba ralada.
- 2 Quando começar a ferver, mexer e reduzir o lume. Deixar cozinhar 5 minutos.
- 3 Com a ajuda da varinha mágica, triturar tudo até obter um creme aveludado. Adicionar o mel e incorporar bem.
- 4 Transferir para uma taça, decorar com o coco ralado e as amêndoas.