



Pequenos-Almoços Over-Night

## Papas de aveia e pera com canela

15 min.

Fácil

Económico

1 doses

### Ingredientes

- 1 chávena de café de flocos de aveia finos
- 3 chávenas de café de leite
- 1 pau de canela
- 1 pera
- c. de chá de mel
- Manteiga de amendoim q.b.
- Sementes de abóbora q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	339,8 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	12,8 g	26%*
<b>Lípidos</b>	5,7 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,9 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Num tacho, coloquem a bebida vegetal, a canela, o mel, e a pera cortada em pedaços.
- 2 Deixem aquecer e de seguida juntem a aveia, e misturem sempre, em lume baixo.
- 3 Não devem parar de mexer até a papa ficar cremosa e a aveia cozida.
- 4 Sirvam com uma colher de manteiga de amendoim, pedaços de pera e sementes de abóbora.