



Para mamãs e bebês

Pratos Principais para Bebês

## Pudim Sol de Vegetais

🕒 25 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

### Ingredientes

- 25 g de curgete
- 1/2 tomate sem pele nem sementes
- 1 gema de ovo
- 1 azeitona preta sem caroço
- 1 folha de manjeriço
- 100 ml de NESTLÉ JÚNIOR 1+
- 90 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebês
- 15 g de sêmola de trigo fina pré-cozinhada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	209,6 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	7,2 g	14%*
<b>Lípidos</b>	10,6 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,7 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 200°C.
- 2 Lava e corta a curgete e o tomate em cubinhos. Coze os vegetais numa caçarola com água a ferver durante cerca de 5 minutos.
- 3 Numa tigela, mistura o NESTLÉ JÚNIOR 1+ com a gema de ovo, os cubinhos de vegetais, a azeitona e a folha de manjeriço finamente picadas e a sêmola de trigo pré-cozinhada.
- 4 Deita a mistura numa forma. Leva ao forno durante cerca de 20 minutos. Serve morno.
- 5 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.