



Para mamãs e bebês

Pratos Principais para Bebês

## Mini-Wraps Estaladiços de Legumes

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 6 folhas de massa filo
- 2 cenouras
- 2 curgetes
- 2 c. de sopa de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	19,8 kcal	1%*
<b>Proteínas</b>	0,6 g	1%*
<b>Lípidos</b>	1,0 g	1%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	2,4 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Aquece o forno a 240°C. Lava a curgete e rala-a. Descasca e lava as cenouras, e rala-as também.
- 2 Numa frigideira bem quente, salteia os legumes cerca de 5 minutos. Adiciona as natas e retira do lume. Deixa a mistura arrefecer.
- 3 Corta cada folha de massa em 3 tiras (no sentido mais largo) e depois corta-as ao meio, para fazer 6 retângulos por cada folha. Coloca uma colher de sopa da mistura de vegetais no topo de cada pedaço de folha. Dobra cada topo e enrola a folha fazendo pequenos rolinhos.
- 4 Coloca os mini-wraps num tabuleiro de forno coberto com papel vegetal e leva-os imediatamente ao forno. Deixa cozinhar cerca de 7 minutos, até ficarem dourados. Serve imediatamente.
- 5 Sugestão: Podes juntar 100g de queijo ralado.
- 6 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.