



Para mamãs e bebês Sopas

## Creme de Cogumelos

30 min.

Fácil

Económico

1 doses

### Ingredientes

- 2 batatas pequenas (cerca de 100g)
- 8 cogumelos brancos frescos
- 3 c. medida de pó de leite infantil do bebé
- 90 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebês
- 1 raminho de cebolinho

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	316,7 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	10,6 g	21%*
<b>Lípidos</b>	10,4 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	44,6 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Descasca, lava e corta as batatas em cubinhos.
- 2 Lava os cogumelos, retira-lhes o pé e pela-os. Corta em pedaços.
- 3 Coze as batatas numa panela com água a ferver durante cerca de 15 minutos. Junta os cogumelos e cozinha mais 5 minutos.
- 4 Entretanto, pica finamente o cebolinho.
- 5 No liquidificador, mistura os vegetais cozidos e o cebolinho picado, com o leite infantil previamente preparado (3 colheres-medida de pó com 90ml água). Serve morno.
- 6 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.