



Para mããs e bebês

Pequenos-Almoços e Lanches

## Mousse Cremosa de Pêssego e Alperce

20 min.

Fácil

Económico

1 doses

### Ingredientes

- 1/2 pêssego maduro
- 1 alperce maduro
- 3 c. medida de pó de leite infantil do bebé
- 90 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebês

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	283,2 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	9,5 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,0 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Lava, descasca e corta o pêssego e alperce em pequenos pedaços.
- 2 Prepara 90ml de leite infantil habitual do bebé (3 colheres-medida de pó com 90ml de água).
- 3 No liquidificador, tritura o pêssego e o alperce com o leite infantil previamente preparado até obter uma textura macia. Podes servir morno.
- 4 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.