

## **PREPARAÇÃO**



## VITAMINA DE FRUTAS (VEGANA)



## **INGREDIENTES**

. 6 BANANAS NANICAS
MADURAS GRANDES;
. 250G DA FRUTA DE
PREFERÊNCIA;
. 1L DE LEITE DE AVEIA
OU DE LEITE DE COCO
(VER A RECEITA DO
LEITE DE AVEI OU DO
DE COCO).

- SUGESTÃO DE FRUTAS:

MANGA, MAMÃO,

MORANGO, AMORA,

FRUTAS VERMELHAS,

AÇAÍ, MARACUJÁ E ETC.

## **MODO DE PREPARO**

COZINHE AS
BANANAS EM UMA
PANELA DE PRESSÃO
COM UM COPO
D'ÁGUA EM FOGO
BAIXO POR 30
MINUTOS (SE FOR EM
PANELA DE PRESSÃO
ELÉTRICA, NÃO
PRECISA DE ÁGUA).

BATA NO
LIQUIDIFICADOR O
LEITE DE AVEIA OU
DE COCO COM AS
BANANAS COZIDAS E
AS FRUTAS DE SUA
PREFERÊNCIA.

O.B.S.: QUANTO MAIS MADURA ESTIVER A BANANA, MAIS DOCE A VITAMINA FICARÁ.



CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR