

CALDO DE AVEIA

INGREDIENTES

- 300g aveia média,
- 10g lemon pepper,
- 20g Edu Guedes,
- 10g ervas finas,
- 800 ml de água,
- 1 ovo por pessoa.

MODO DE PREPARO

1. Coloque a água para ferver com os temperos.
2. Quando estiver iniciando a fervura, adicione a aveia e mexa, constantemente.
3. Após 2 minutos, abaixe o fogo e acrescente 1 ovo por pessoa e deixe cozinhar, sem parar de mexer.
4. Sirva com cheiro verde fresco.



TEM NA CIA

Bem aqui ao lado, citamos os produtos que você encontra em nossa loja para fazer esta deliciosa Receita.

Para conferir preço e disponibilidade, entre em contato conosco.

- Aveia Média.
- Lemon Pepper.
- Edu Guedes,
- Sal,
- Pimenta do Reino.

ENVIAR MENSAGEM