



OVOS DE PÁSCOA

Para babys gostoso

INGREDIENTES

- 2 unidades de banana nanica Maduras [200 g]
- 2 colheres de sopa de cacau em pó 100% [11 g] ou 2 colheres de sopa cheias de leite em pó [20 g]
- 2 colheres de água
- 4 colheres de sopa cheias de leite em pó [40 g]
- 6 colheres de chá de óleo vegetal, coco [27 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Casquinha : Misture bem até ficar encorpado , se precisar acrescente mais óleo de coco .Mas não deixe bem liquido, tem que ficar tipo uma massinha. Coloque na forminha e vai ajeitando com o dedo até ficar em formato de ovo de páscoa
- 2º Recheio : Amasse as bananas e misture os outros ingredientes . Cozinhe até chegar na textura de brigadeiro. Leve para a geladeira e depois que esfriar faça as bolinhas Depois só recheiar os ovos.
- 3º Como a base é óleo de coco o consumo deve ser imediato pois irá derreter Obrigadeiro de banana dura 2 dias na geladeira

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	224 kcal	11 %
CARBOIDRATOS	23 g	8 %
PROTEÍNA	6 g	7 %
GORDURA	13 g	24 %
GORDURAS SATURADAS	10 g	45 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	8 %
SÓDIO	53 mg	2 %