

Receitas de leite com frutas



10 e 50 porções

Receita: Leite com banana

Para 10 porções (180ml)

Ingredientes:

- 410g de banana nanica ou prata madura (6 unidades)
- 290g de leite em pó integral (1 e 1/2 caneca)
- 1 litro de água filtrada (medir na jarra graduada)



Modo de preparo:

1. Lave as bananas e reserve.
2. Numa jarra, dilua o leite em pó com a água.
3. Descasque e pique as bananas.
4. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar cremoso.
5. Porcione e sirva a seguir.

Dica:

Utilize especiarias em pequenas quantidades para dar um toque especial! Pode ser canela em pó, cumaru ralado ("baunilha" da amazônia), cravo em pó, outros.

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 1800ml (1,8 litros)

Porcionamento:

180ml (1 a 3 anos e 11 meses)



200ml (4 a 6 anos)



Receita: Leite com banana

Para 50 porções (180ml)

Ingredientes:

- 2kg de banana nanica ou prata madura (29 unidades)
- 1450g de leite em pó integral (8 canecas)
- 5 litros de água filtrada (medir na jarra graduada)



Modo de preparo:

1. Lave as bananas e reserve.
2. Numa jarra, dilua o leite em pó com a água.
3. Descasque e pique as bananas.
4. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar cremoso.
5. Porcione e sirva a seguir.

Dica:

Utilize especiarias em pequenas quantidades para dar um toque especial! Pode ser canela em pó, cumaru ralado ("baunilha" da amazônia), cravo em pó, outros.

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 9000ml (9 litros)

Porcionamento:

180ml (1 a 3 anos e 11 meses)



200ml (4 a 6 anos)



Receita: Leite com banana e maçã

Para 10 porções (180ml)

Ingredientes:

- 270g de banana nanica ou prata madura (4 unidades)
- 180g de maçã (3 unidades)
- 290g de leite em pó integral (1 e 1/2 caneca)
- 1 litro de água filtrada (medir na jarra graduada)



Modo de preparo:

1. Lave as bananas e as maçãs e reserve.
 2. Esterelize as maçãs conforme o Manual de Boas Práticas da Unidade.
 3. Numa jarra, dilua o leite em pó com a água.
 4. Descasque e pique as bananas.
 5. Pique as maçãs com a casca.
 6. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar cremoso.
5. Porcione e sirva a seguir.

Dicas:

Utilize especiarias em pequenas quantidades para dar um toque especial! Pode ser canela em pó, cumaru ralado ("baunilha" da amazônia), cravo em pó, outros.

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 1800ml (1,8 litros)

Porcionamento:

180ml (1 a 3 anos e 11 meses)



200ml (4 a 6 anos)



Receita: Leite com banana e maçã

Para 50 porções (180ml)

Ingredientes:

- 1,4kg de banana nanica ou prata madura (21 unidades)
- 900g de maçã (9 unidades)
- 1450g de leite em pó integral (8 canecas)
- 5 litros de água filtrada (medir na jarra graduada)



Modo de preparo:

1. Lave as bananas e as maçãs e reserve.
2. Esterelize as maçãs conforme o Manual de Boas Práticas da Unidade.
3. Numa jarra, dilua o leite em pó com a água.
4. Descasque e pique as bananas.
5. Pique as maçãs com a casca.
6. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar cremoso.
5. Porcione e sirva a seguir.

Dica:

Utilize especiarias em pequenas quantidades para dar um toque especial! Pode ser canela em pó, cumaru ralado ("baunilha" da amazônia), cravo em pó, outros.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 9000ml (9 litros)

Porcionamento:

180ml (1 a 3 anos e 11 meses)



200ml (4 a 6 anos)



Receita: Leite com manga

Para 10 porções (180ml)

Ingredientes:

- 410g de manga madrua (3 unidades)
- 290g de leite em pó integral (1 e 1/2 caneca)
- 1 litro de água filtrada (medir na jarra graduada)



Modo de preparo:

1. Lave as mangas e reserve.
2. Numa jarra, dilua o leite em pó com a água.
3. Descasque e pique as mangas.
4. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar cremoso.
5. Porcione e sirva a seguir.

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 1800ml (1,8 litros)

Porcionamento:

180ml (1 a 3 anos e 11 meses)



200ml (4 a 6 anos)



Receita: Leite com manga

Para 50 porções (180ml)

Ingredientes:

- 2kg de manga madura (14 unidades)
- 1450g de leite em pó integral (8 canecas)
- 5 litros de água filtrada (medir na jarra graduada)



Modo de preparo:

1. Lave as mangas e reserve.
2. Numa jarra, dilua o leite em pó com a água.
3. Descasque e pique as mangas.
4. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar cremoso.
5. Porcione e sirva a seguir.

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 9000ml (9 litros)

Porcionamento:

180ml (1 a 3 anos e 11 meses)



200ml (4 a 6 anos)



Receita: Vitamina rosa (banana, maçã e beterraba)

Para 10 porções (180ml)

Ingredientes:

- 270g de banana nanica ou prata madura (4 unidades)
- 180g de maçã (2 unidades)
- 9g de beterraba (1/2 colher de sopa)
- 290g de leite em pó integral (1 e 1/2 caneca)
- 1 litro de água filtrada (medir na jarra graduada)



Modo de preparo:

1. Lave as bananas, as maçãs e a beterraba e reserve.
2. Cozinhe uma beterraba, retire um pedaço (1/2 colher de sopa) e reserve.
3. Esterelize as maçãs conforme Manual de Boas Práticas da Unidade e reserve.
4. Numa jarra, dilua o leite em pó com a água.
5. Descasque e pique as bananas.
6. Corte as maçãs.
7. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar cremoso.
8. Porcione e sirva a seguir.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 1800ml (1,8 litros)

Porcionamento:

180ml (1 a 3 anos e 11 meses)



200ml (4 a 6 anos)



Receita: Vitamina rosa (banana, maçã e beterraba)

Para 50 porções (180ml)

Ingredientes:

- 1,4kg de banana nanica ou prata madura (21 unidades médias)
- 900g de maçã (9 unidades)
- 45g de beterraba (2 colheres de sopa)
- 1,45kg de leite em pó integral (8 canecas)
- 5 litros de água filtrada (medir na jarra graduada)



Modo de preparo:

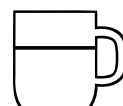
1. Lave as bananas, as maçãs e a beterraba e reserve.
2. Cozinhe uma beterraba, retire um pedaço (2 colheres de sopa) e reserve.
3. Esterelize as maçãs conforme Manual de Boas Práticas da Unidade e reserve.
4. Numa jarra, dilua o leite em pó com a água.
5. Descasque e pique as bananas.
6. Corte as maçãs.
7. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar cremoso.
8. Porcione e sirva a seguir.

Tempo de preparo: 50 minutos

Rendimento: 9000ml (9 litros)

Porcionamento:

180ml (1 a 3 anos e 11 meses)



200ml (4 a 6 anos)

