



Purê de cenoura



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cenoura (cozida cortada em pedaços)	-	1 kg
Água	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	2 colheres (chá)	10 g
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque a cenoura, a água e o Tempero SAZÓN® Profissional, e bata por 2 minutos em velocidade média, ou até ficar um purê homogêneo.
2. Transfira para uma panela média e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e misture até encorpar. Retire do fogo e sirva em seguida.