



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.