



Pequenos-Almoços

Compotas

Compota de Frutos Vermelhos

🕒 30 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

Ingredientes

250 g de frutos vermelhos congelados

100 ml de água morna

3 tâmaras medjool

1 c. de sopa de sumo de limão

1 tira de casca de limão

Informação nutricional

Energia	46,1 kcal	2%*
Proteínas	0,7 g	1%*
Lípidos	0,1 g	0%*
Hidratos de Carbono	7,0 g	3%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Demolha as tâmaras na água morna por 10min.
- 2 Num tacho coloca os frutos vermelhos, as tâmaras sem caroço e sua água de demolha, o sumo e a casca de limão.
- 3 Levanta fervura e cozinha por 20min com o tacho tapado.
- 4 Retira do lume e tritura.
- 5 Deixa arrefecer e guarda em frasco esterilizado.