

LANCHE

Pasta de lentilha com torradas

250 kcal	10 g	39 g	6 g	~10 min	Fácil
por porção	proteínas	carboidratos	gorduras	tempo estimado	dificuldade

Ingredientes

- lentilha cozida: 109 g (cerca de 1 concha média)
- torradas: 27 g (cerca de 2 e 1/2 torradas)
- pepino cru: 72 g (cerca de 3/4 xícara)
- azeite de oliva: 5 g (cerca de 1 colher de chá)

Utensílios

- faca
- tábua
- tigela
- garfo

Preparo — passo a passo

1. Separe a quantidade de pão, torrada ou biscoito indicada. Lave e corte os vegetais ou frutas que entrarão na cobertura.
2. Se houver uma pasta, amasse seu ingrediente principal com um garfo e misture os demais componentes até ficar espalhável. Se desejar, toste o pão; não umedeça os biscoitos antes de montar.
3. Espalhe a pasta, queijo ou outro recheio sobre a base e distribua a cobertura em porções iguais. Quando houver ingrediente que precisa de calor, aqueça-o separadamente antes de montar.
4. Sirva imediatamente para que a base permaneça crocante.

Atenção a alergias: trigo.

○ **Sem açúcar adicionado**

As etiquetas são indicativas. 'Sem açúcar adicionado' não significa ausência de açúcares naturais. Confira os rótulos em caso de alergias. Valores nutricionais são estimativas por porção; marcas e preparo podem alterá-los. Tempo e dificuldade são estimativas.