

QUIBE VEGANO

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de quibe
- 2 xícaras de batata
- 1 xícara de proteína de soja desidratada
- 2 a 3 colheres de farinha de sua preferência (por exemplo a aveia)
- 3/4 de cebola picada bem pequena.
- alho a gosto
- sal a gosto
- pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- Hidrate a farinha de quibe com água
- Enquanto a farinha de quibe está de molho, descasque as batatas e leve ao fogo na água com sal
- Pique as cebolas bem pequenas
- Em uma frigideira (ou panela) coloque alho, sal, e azeite (ou óleo)
- Acrescente a cebola picada para dourar
- Misture a soja com um pouco de água, o suficiente para cobrir os ingredientes
- Acrescente uma pitada de pimenta e tampe
- Quando a soja ficar macia, retire a tampe e deixe a água secar
- Amasse as batatas
- Seque a farinha de quibe
- Em uma bacia, misture todos os ingredientes, incluindo as colheres de farinha (a farinha de trigo pode ficar crua no meio do bolinho, isso pode deixar um gosto desagradável)
- Separe porções
- Frite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12354-quibe-vegano.html>