

# KIBE DE FORNO VEGETARIANO

## INGREDIENTES

250 kg de soja preta hidratada e já espremida.  
250 kg de farinha para quibe hidratada  
4 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de linhaça  
3 colheres (sopa) de óleo  
1 colher (sopa) de azeite  
1 creme de leite  
sal, colorau, salsa desidratada e molho de soja a gosto  
1 batata cozida e previamente descascada e amassada  
1 cenoura ralada  
1 tomate cortado  
pimentão, alho e cebola a gosto  
vinagre a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de kibe, o tomate, a cebola, o alho, o pimentão, a cenoura e a batata em uma bacia  
Mexe e acrescente a soja, a farinha de trigo, a linhaça, o óleo, o azeite  
Caso queira deixar mais cremoso coloque pedaços de queijo mussarela ou parmesão (opcional)  
Deixe no forno por 40 minutos  
Retire o papel e deixe mais 15 minutos  
Forno em temperatura média previamente aquecido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7446-kibe-de-forno-vegetariano.html>