

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 preferencia (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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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