

QUIBE VEGETARIANO DE FORNO

INGREDIENTES

250 g (mais ou menos 1 xícara) de farinha de quibe hidratada

250 ml de água

2 cenouras

2 batatas

1 cebola

queijo a gosto

sal e temperos a gosto

suco de meio limão

MODO DE PREPARO

Comece colocando a farinha num pote com a água e deixe hidratar por aproximadamente 40 minutos a 1 hora

Depois de hidratar a farinha ela vai dobrar de tamanho, adicione a batata e a cenoura bem molinhas, a cebola picada, o suco de meio limão e os temperos de sua preferência

Você pode colocar o que achar gostoso, eu coloquei cebolinha, cominho, açafrão e lemon pepper

Misture bem até virar uma massa

Na forma, coloque um pouco de óleo no fundo e faça uma camada com a metade da massa,

Asse até fazer a casquinha e derreter o queijo, aproximadamente 30min a 40min em 230graus

Para deixar a receita vegana é só tirar o queijo ou substituir por um que não seja de origem animal

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1493-quibe-vegetariano-de-forno.html>