

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://receitaecozinha.com.br/receita/7446-kibe-de-forno-vegetariano.html>