KIBE PERFEITO

INGREDIENTES

500 g de trigo de quibe

2 dentes de alho bem socados

pimenta-do-reino a gosto

1 cubo de caldo de carne

750 ml de água fervente

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colo a farinha de trigo de quibe em um refratário

Ferva a água com o cubo de carne

Quando ferver, coloque a água no trigo de quibe; tampe e deixe descansar por aproximadamente 20 minutos

Despeje a mistura do trigo de quibe em uma bacia maior

Amasse os dentes de alho bem amassados e adicione no trigo de quibe, junto dos outros ingredientes

Sove bem com as mãos, até formar uma liga ; a massa tem que ficar bem unida, como se fosse uma bola

Deixe descansar na geladeira por 15 minutos; enquanto isso, faça o recheio de sua preferência

Forme os quibes e recheie

Uma vez que os quibes estiverem prontos, pegue um recipiente pequeno com água, molhe os dedos e passe nos quibes alisando, para que fiquem com aparência bem lisinha

Frite os quibes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10645-kibe-perfeito.html