QUIBE DE FORNO VEGETARIANO

INGREDIENTES

250g de soja preta colocada para hidratar por 30 minutos

250 g de farinha para quibe umedecida por 30 minutos

2 colheres (sopa) de linhaça

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de vinagre

1 colher (sopa) de molho de soja

cebola cortada a gosto

alho cortado a gosto

1 tomate cortado

1/2 pimentão cortado

sal a gosto

colorau a gosto

manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Esprema a soja e coloque em uma bacia

Acrescente os temperos cortados anteriormente

Coloque o sal, manjericão, colorau, azeite, óleo e vinagre; mexa bem

Adicione a linhaça e farinha de trigo; mexa bem

Deixe a massa úmida

Coloque em uma forma de sua preferência

Ponha para assar em forno preaquecido a 200

Na receita não foi usado pimenta, mas quem quiser, pode colocar um pouco de molho de pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10826-quibe-de-forno-vegetariano.html