# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12354-quibe-vegano.html