

PATÊ SABOR "KIBE CRU" VEGANO DA ANA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (188 g) de amêndoas (deixadas de molho por 8-12 horas),

9 colheres (sopa) de aveia (deixada de molho por 2 horas)

1 litro de água fria

1 dente de alho grande bem picadinho

azeite a gosto

hortelã (ou cebolinha fresca)

1 colher (sopa) de chia

suco de 1/2 limão

sal a gosto

pimenta preta a gosto

MODO DE PREPARO

Despreze a água do molho das amêndoas e da aveia.

Bata no liquidificador as amêndoas e a aveia com 1 litro de água fria.

Coe em coador de voal ou passe por peneiras finas. (salve o líquido! É um leite vegetal misto muito saboroso que você pode usar para fazer um chocolate quente incrível!).

Tempere o resíduo do leite vegetal com os demais ingredientes.

Patezinho prontíssimo!

Fica delicioso no pão sírio ou em bolachinhas salgadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13657-pate-sabor-kibe-cru-vegano-da-ana.html>