

QUIBE DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida
1 pacote de trigo de quibe
2 ovos
1 copo (americano) de farinha de trigo
tempero a gosto
hortelã pimenta (opcional)

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de quibe de molho em água quente por aproximadamente 1 hora.

Utilize um garfo para amassar bem a mandioca já cozida (não deixe a mandioca derreter).

Acrescente a mandioca amassada junto ao trigo já inchado depois de ficar de molho.

Coloque o tempero de sua preferência e o hortelã pimenta e amasse bem com as mãos lavadas.

Adicione os dois ovos e amasse um pouco mais.

Logo em seguida coloque a farinha de trigo e continue amassando.

Enrole os quibes em tamanho médio e frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18037-quibe-de-mandioca.html>