

BOLO DE QUEIJO VEGANO

INGREDIENTES

- 1 batata inglesa grande
- 1/3 xícara (chá) de polvilho doce
- 3 colheres cheias (sopa) de polvilho azedo
- 2 colheres cheias (sopa) de óleo vegetal (pode ser azeite)
- 1e 1/2 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata e amasse depois de cozida (como se fosse um purê).

Misture a batata amassada e todos os outros ingredientes, com as mãos vá misturando até obter uma massa firme e bem homogênea.

Faça as bolinhas e coloque dentro de uma assadeira ou vasilha, leve ao congelador por 12 horas (isso permite que ao assar, crie uma casquinha por fora, que ajudará a manter a forma do bolo de queijo).

Retire do freezer e coloque em uma assadeira (não precisa untar), leve ao forno para assar a 200º C, por mais ou menos 45 a 50 minutos.

Basta prestar atenção se está dourando.

Após assar, sirva com café, geleias ou puro mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22725-bolo-de-queijo-vegano.html>