

# SALGADO VEGAN SIMPLES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de batata doce cozida  
1 colher (sopa) de farinha de mandioca  
1 colher (sopa) de fubá  
1 colher (sopa) de cúrcuma  
1 colher (sopa) de azeite  
pimenta caiena e sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de proteína texturizada de soja hidratada  
1/2 lata de milho verde  
sal, orégano e shoyu a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Amasse a batata doce cozida e misture com os demais ingredientes até obter uma massa uniforme. Reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Refogue em uma panela a soja com o shoyu durante 4 ou 5 minutos, para que ela absorva bem o tempero. Acrescente o milho e os demais temperos e mexa para que fique tudo misturado.

Modele o salgado, empane em uma mistura de farinha de aveia e mandioca e e asse no forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23160-salgado-vegan-simples.html>