BOLO DE BATATA COM SOJA

INGREDIENTES

2 xícaras de proteína de soja escura

2 tabletes de caldo de carne

4 xícaras de água fervente

1 cebola média

1 colher de azeite

2 dentes de alho

1 folha de louro

4 batatas médias

1/2 xícara de leite

cominho a gosto

sal a gosto

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a soja e 1 caldo de carne em uma vasilha com 4 xícaras de água fervente para hidratar por 15 minutos, depois retire toda água e reserve.

Corte a cebola picada e o alho e refogue com o azeite, depois acrescente o louro.

Em seguida junte a soja, cominho e o sal a gosto e deixe refogar.

Acrescente um pouco de água e o outro tablete de caldo e espere secar.

Cozinhe as batatas, depois amasse e junte ao leite como se fosse um purê.

Pegue um refratário e coloque a soja no fundo e por cima o purê de batata.

Coloque queijo ralado por cima e leve ao forno até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44380-bolo-de-batata-com-soja.html