

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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