

QUIBE DE SOJA COM REQUEIJÃO (ASSADO)

INGREDIENTES

200 g de proteína de soja granulada

300 g de trigo para quibe

1 cebola grande ralada

1 colher sopa alho amassado

1 maço hortelã

sal

3 colheres sopa margarina

1 copo requeijão

MODO DE PREPARO

Em vasilhas separadas, hidratar com água quente a proteína de soja e o trigo para quibe por 30 minutos.

Deixar escorrer e tirar todo o excesso de água (apertar).

Em uma vasilha misturar o trigo, soja, cebola, alho, hortelã e manteiga até que forme uma massa uniforme.

Untar uma assadeira.

Colocar metade da massa de quibe.

Colocar o copo de requeijão.

Preencher com a outra metade da massa de quibe.

Colocar no forno pré-aquecido por torno de 30 minutos.

Decorar com alguns galinhos de hortelã por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54737-quibe-de-soja-com-requeijao-assado.html>