KIBE DE FORNO VEGETARIANO

INGREDIENTES

250 kg de soja preta hidratada e já espremida.

250 kg de farinha para quibe hidratada

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de linhaça

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de azeite

1 creme de leite

sal, colorau, salsa desidratada e molho de soja a gosto

1 batata cozida e previamente descascada e amassada

1 cenoura ralada

1 tomate cortado

pimentão, alho e cebola a gosto

vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de kibe, o tomate, a cebola, o alho, o pimentão, a cenoura e a batata em uma bacia

Mexa e acrescente a soja, a farinha de trigo, a linhaça, o óleo, o azeite

Caso queira deixar mais cremoso coloque pedaços de queijo mussarela ou parmesão (opcional)

Deixe no forno por 40 minutos

Retire o papel e deixe mais 15 minutos

Forno em temperatura média previamente aquecido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7446-kibe-de-forno-vegetariano.html