



PREPARAÇÃO



BOLO DE QUEIJO VEGANO COM MANDIOQUINHA, C/ SEMENTE DE ABÓBORA (S/ OVO)



INGREDIENTES

- . 2 XÍCARAS DE CHÁ DE MANDIOQUINHA COZIDA E AMASSADA (400G);
- . 2 E 1/2 XÍCARAS DE CHÁ DE POLVILHO DOCE;
- . 1 E 1/2 XÍCARAS DE CHÁ DE POLVILHO AZEDO;
- . 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;
- . 300ML DE ÁGUA;
- . 2 COLHERES DE SOPA DE CHIA HIDRATADA COM 1/2 XÍCARA DE ÁGUA;
- . SAL À GOSTO;
- . 50ML DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- . 2 COLHERES DE SOPA DE SEMENTE DE ABÓBORA TRITURADA;
- . 200G DE QUEIJO VEGANO RALADO (VER A RECEITA DO QUEIJO VEGANO).

MODO DE PREPARO

EM UMA TIGELA COLOQUE A MANDIOQUINHA AINDA QUENTE E AMASSE COM UM GARFO ATÉ FICAR NA TEXTURA DE UM PURÊ. EM OUTRA TIGELA, COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES SECOS E MISTURE. EM UMA PANELA FERVA A ÁGUA, O ÓLEO E O SAL.

JUNTE OS SECOS COM O LÍQUIDO AINDA QUENTE E VÁ MEXENDO COM UMA COLHER. ADICIONE O PURÊ DE MANDIOQUINHA E MISTURE ATÉ OBTER UMA MASSA HOMOGÊNEA.

FAÇA BOLINHAS COM A MASSA E ACOMODE-AS EM UMA ASSADEIRA UNTADA.

ASSE POR 30 MINUTOS À 200°C.



céu de brasilía
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**