



## PREPARAÇÃO



### QUEIJO VEGANO



#### INGREDIENTES

- 500G DE BATATA INGLESA;
- 500G DE BATATA BAROA;
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA;
- 1/2 SUCO DE LIMÃO;
- NÓZ MOSCADA À GOSTO;
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL;
- 4 COLHERES DE POLVILHO AZEDO.

#### MODO DE PREPARO

COZINHE AS BATATAS E AMASSE BEM COM UM GARFO. DEPOIS, ACRESCENTE O AZEITE, A NÓZ MOSCADA, O SUCO DE LIMÃO E O SAL, MISTURE MUITO BEM, DEIXANDO A MASSA HOMOGÊNEA, EM SEGUIDA VÁ COLOCANDO O POLVILHO AZEDO AOS POUÇOS.

LEVE AO FOGO ALTO RAPIDAMENTE (APENAS PARA COZINHAR O POLVILHO), MEXA SUAVEMENTE COM UM FUÊ POR NO MÁXIMO 2 MINUTOS.

UNTE UMA VASILHA COM AZEITE E COLOQUE A MASSA.

LEVE À GELADEIRA POR CERCA DE 3-5 HORAS, DEPOIS DESENFORME E ESTÁ PRONTO PARA USAR.

O.B.S.: MANTENHA NA GELADEIRA POR ATÉ 3 DIAS OU CONGELE POR ATÉ 3 MESES.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

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