



PREPARAÇÃO



REQUEIJÃO DE INHAME (VEGANO)



INGREDIENTES

- . 500G DE INHAME;
- . SUCO DE MEIO LIMÃO;
- . 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA;
- . 1 COLHER DE CHÁ DE SAL;
- . 1 DENTE DE ALHO.

MODO DE PREPARO

COZINHE BEM O INHAME ATÉ QUE FIGUE MACIO (RESERVE A ÁGUA, POIS PODE SER NECESSÁRIO).

NO LIQUIDIFICADOR, BATA TODOS OS INGREDIENTES POR 5 MINUTOS ATÉ ATIVAR O AMIDO (DO PRÓPRIO INHAME). SE POSSÍVEL, NÃO COLOQUE ÁGUA, MAS SE HOVER NECESSIDADE COLOQUE ÁGUA (DO COZIMENTO DO INHAME) AOS POUCOS PARA AJUDAR A BATER.

ESTÁ PRONTO!

O.B.S.: CONSERVE NA GELADEIRA POR ATÉ 3 DIAS.



céu de Brasília
EDUCAÇÃO INFANTIL

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