



### **Quibe Vegetariano**

Ingredientes:

Quibe vegetariano

250g de trigo para quibe

1 copo do bagaço de amêndoas. Modo de fazer: Lave as amêndoas, deixe de molho de um dia para o outro com água. Escorra a água que ficou de molho e bata no liquidificador com a água. Coe em um pano fino.

2 cenouras raladas finas

1 copo de hortelã picada

1 cebola média cortada em cubinhos pequenos

1 limão

4 colheres de sopa de shoyu light

Azeite, sal marinho e pimenta do reino para temperar

Modo de preparo:

Coloque o trigo de molho em uma bacia com bastante água por aproximadamente 1 hora. Esprema o trigo com as mãos até sair a água. Acrescente o bagaço das amêndoas. Coloque a cenoura, a cebola, a hortelã e tempere com sal, shoyu, azeite, limão e pimenta do reino. Monte bolinhos em formato de quibe e coloque em um tabuleiro untado com azeite. Asse em forno a 220º C por aproximadamente 30 minutos.

