



Quibe frito



Rendimento

40 unidades



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Trigo para quibe	1 xícara (chá)	130 g
Água gelada	2 xícaras (chá)	400 ml
Cebola (picada)	Meia xícara (chá)	60 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	2 pitadas	0,4 g
Hortelã (picada)	2 colheres (sopa)	12 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o trigo para quibe e regue com água fria até cobrir (aproximadamente 500 ml). Deixe hidratar por 1 hora e escorra.
2. No mesmo bowl, junte o Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO® e a água. Misture vigorosamente por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea com textura adequada para moldar. Acrescente a cebola, o alho, o Azeite TERRANO®, o sal, a pimenta e a hortelã, e misture.
3. Separe porções de 20 g, modele os quibes e leve para gelar por 2 horas. Frite em imersão,

em óleo não muito quente, por 3 minutos, ou até dourar. Escorra e sirva em seguida.

4. Frite em imersão, em óleo não muito quente, e escorra. Sirva em seguida.