



## Quibe assado



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## 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-do-reino e a hortelã, e misture.
3. Transfira para uma GN ½, previamente untada, e, com o auxílio de uma faca, faça losangos

na superfície. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos.

**4.** Retire o papel-alumínio e volte ao forno por 15 minutos, ou até que a superfície esteja dourada. Retire do forno e sirva em seguida.