

Requeijão vegetal

● Total 20 minutos 9.2 Colheres de sopa

Ingredientes

ou

100 gramas de mandioca cozida (1 1/4 de xícara)

ou

20 gramas de polvilho doce (2 colheres de sopa)

ou

1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem (8 g)

ou

1/2 dente de alho, cru (2 g)

ou

45 de água do cozimento da mandioca (3 colheres de sopa)

ou

sal a gosto

ou

pimenta do reino a gosto

Método de preparo

1

Cozinhe bem a mandioca, enquanto ainda quente, no liquidificador, bata todos os ingredientes exceto o polvilho azedo até que fique um creme bem liso e homogêneo. Adicione o polvilho azedo, e se desejar, a levedura nutricional e bata rapidamente até misturar.

2

Cozinhe bem a mandioca, enquanto ainda quente, no liquidificador, bata todos os ingredientes exceto o polvilho azedo até que fique um creme bem liso e homogêneo. Adicione o polvilho azedo, e se desejar, a levedura nutricional e bata rapidamente até misturar.