



Quibe de batata



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

01:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Trigo para quibe	2 xícaras (chá)	260 g
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 e meia xícara (chá)	150 g
Água quente	4 xícaras (chá)	800 ml
Sal	1 e meia colher (chá)	7,5 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Manteiga sem sal (cortada em cubos)	1 colher (sopa)	15 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o trigo, cubra com 500 ml de água e deixe hidratar por 1 hora, ou até que absorva toda a água. Escorra em uma peneira fina para tirar o excesso de líquido.
2. Transfira para outro bowl grande, junte a cebola, o Purê de Batatas Ajinomoto®, previamente misturado com a água quente, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture bem.

3. Em uma GN $\frac{1}{2}$, previamente untada, disponha a massa de trigo, espalhe a manteiga pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos, ou até dourar a superfície.

4. Retire do forno e sirva em seguida.