



Mini quibe



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Trigo para quibe	1 xícara e meia (chá)	230 g
Carne bovina (moída)	2 xícaras e meia (chá)	500 g
SABOR A MI® Alho & Sal	2 colheres (chá)	10 g
Manteiga sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Cebola (picada)	Meia unidade média	75 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: em um bowl médio, coloque o trigo, cubra com água e deixe de molho por pelo menos 3 horas. Escorra a água com o auxílio de uma peneira e depois esprema em um pano de prato limpo.
2. Transfira para um bowl médio, junte metade da carne moída e 2 colheres (chá) de SABOR A MI®, e misture bem. Reserve.
3. Prepare o recheio: em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a carne moída restante, a cebola, o SABOR A MI® restante e o Tempero SAZÓN® Profissional, e frite por cerca de 10 minutos, ou até que a carne esteja dourada. Retire do fogo e reserve.
4. Prepare os quibes: divida a massa em 40 partes iguais, modele os quibes, fazendo um furo

central, distribua o recheio e feche, dando o formato típico de quibe.

5. Frite-os aos poucos, em imersão, em óleo quente, por cerca de 4 minutos, ou até dourarem por todos os lados. Escorra em papel toalha e sirva em seguida.