

## Quibe de soja

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de PTS (proteína de soja texturizada)
- 1 xícara (chá) de trigo para quibe
- 5 copos (requeijão) de água fervente
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de hortelã picada
- 1 cebola ralada
- Sal, azeite e pimenta síria a gosto
- Recheio a gosto

### Preparo:

Misturar a soja e o trigo e hidratá-los com a água fervente. Deixar descansar por 15 minutos e escorrer. Apertar bem com as costas de uma colher para retirar o excesso de água. Juntar o restante dos ingredientes da massa e misturar bem. Espalhar metade do trigo em um refratário untado, dispor o recheio e cobrir com o restante do trigo. Em toda a superfície, fazer marcas de quadrados com a faca. Regar com o azeite e levar para assar em forno médio pré-aquecido até dourar.

**Dica:** Experimente com recheio de talos.