

Receitas com Queijoquinha



PREPARE RECEITAS
DELICIOSAS COM
QUEIJOQUINHA,
A MISTURA EM PÓ
PARA QUEIJO
VEGETAL.



A QUEIJOQUINHA

Queijoquinha é uma mistura vegetal em pó que se transforma em um delicioso queijo vegano de corte ou cremoso, para coberturas e recheios de pizzas e salgados. É uma ótima alternativa para substituir o queijo tradicional em receitas assadas ou fritas.

Não contém glúten e lactose, e demais ingredientes alergênicos sendo uma opção excelente para intolerantes, veganos e vegetarianos estritos.

Disponível nos sabores: Tradicional, Parmesão e Cheddar



NOSSA LINHA DE PRODUTOS

A Natural Science é uma empresa focada em alimentos *plant based* e sem ingredientes alergênicos. Conheça nossas demais linhas de produtos:



Linha VeGhee: manteigas vegetais, com textura e sabor idênticos a manteiga tradicional. Disponível nos sabores: sem sal, com sal, cúrcuma e bacon defumado (edição churrasco).



Queijoquinha Ralada: queijo ralado vegano, pronto para consumo. Sabor parmesão.



Queijoquinha Gotas: mistura líquida para fins culinários super concentradas. Disponível nos sabores: Cheddar, Parmesão, Provolone, Churrasco e Avelã (para receitas doces).

MAIS INFORMAÇÕES NO NOSSO SITE:
WWW.NATURALSOURCE.COM.BR

PREPAROS BÁSICOS

Com a Queijoquinha você consegue preparar: **Queijo Cremoso** e **Queijo de Corte** que serão ingredientes deliciosos para sua criatividade.

Os Preparos Básicos serão utilizados nas receitas aqui apresentadas. Fique atento pois a **Queijoquinha de corte** exige preparo prévio.

QUEIJO CREMOSO

Indicado para: recheios salgados, pizza, lasanha e similares.

INGREDIENTES:

- 50g (4 colheres de sopa) de **Queijoquinha em pó**;
- 4 colheres de sopa de óleo vegetal;
- 250ml (1 copo) de água.

PREPARO:

Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, fique mexendo até engrossar. Quando engrossar, aguarde exatos 30 segundos e desligue o fogo. Continue mexendo até a mistura ficar bem homogênea. Coloque o preparo de Queijoquinha na sua receita (recheio de pizza, lasanha, salgado, entre outros). Leve ao forno ou frite.

QUEIJO DE CORTE

Utilize como o queijo fatiado tradicional.

INGREDIENTES:

- 50g (4 colheres de sopa) de **Queijoquinha em pó**;
- 1 ou 2 colheres de sopa de óleo vegetal;
- 140ml (1/2 copo) de água.

PREPARO:

Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, fique mexendo até engrossar. Quando engrossar, aguarde exatos 30 segundos e desligue o fogo. Continue mexendo até a mistura ficar bem homogênea. Coloque a mistura em uma forma ou pote, sem tampar e, deixe descansar por no mínimo 12 horas na geladeira. Após este período, utilize o preparo em suas receitas.

PÃO DE QUEIJOQUINHA

Receita desenvolvida pela Natural Science.

Utilize a Queijoquinha em pó para preparar "Pão de Queijoquinha", uma versão vegana do tradicional "pão de queijo".

INGREDIENTES:

- 120g (1 xícara) de **Queijoquinha** em pó;
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal ou 01 colher de sopa de **VeGhee**;
- 120ml de água;
- 1/2 colher de sopa de fermento químico.

PREPARO:

Ferva a água junto com o óleo vegetal (ou VeGhee). Em uma vasilha separada misture a Queijoquinha com o fermento. Adicione a mistura fervida de água e óleo na vasilha com Queijoquinha e fermento, misture bem até ficar homogêneo. Espere esfriar para que você consiga manusear a massa com as mãos. Com as mãos untadas em óleo, faça bolinhas no tamanho desejado e coloque-as em uma forma, para assar. Asse em forno pré aquecido em 180 graus. Deixe assando entre 30 e 40 minutos ou, até atingir o ponto desejado.

DICA:

Para dar sabor na sua receita, adicione temperos ou troque o óleo vegetal por **VeGhee**, nossa manteiga vegetal.

PÃO DE BEIJO RECHEADO COM QUEIJOQUINHA

Receita desenvolvida pela Larissa Maluf, para o Canal Vegflix.

Utilize a Queijoquinha em pó para preparar "Pão de Beijo" recheado com Queijoquinha. A versão vegana do pão de queijo recheado.

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de Mandioquinha picada e cozida;
- 1 e 1/2 xícara de Polvilho Doce;
- 1 e 1/2 xícara de Polvilho Azedo;
- 1/4 de xícara de água;
- 5 colheres de sopa de óleo vegetal;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de fermento químico em pó;
- 1 receita de **Queijoquinha de Corte**;



PREPARO:

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes com excessão da receita de Queijoquinha de Corte. Misture bem, com as mãos, até virar uma massa homogênea e reserve. Corte em cubinhos a Queijoquinha de Corte. Pegue a massa e usando as mãos, faça bolinhas do tamanho desejado. Recheie cada bolinha com um cubinho de Queijoquinha de corte e feche. Leve ao forno pré aquecido em 210 graus por 40 minutos ou, até que estejam levemente rachados por fora. Se preferir usar uma fritadeira elétrica sem óleo, eles ficam prontos entre 5 e 7 minutos em uma temperatura de 200 graus.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=IIDG4GLRYMA](https://www.youtube.com/watch?v=IIDG4GLRYMA)



CROQUE MONSIEUR VEGANO

Receita desenvolvida pela Carol Mussi, para o Canal Vegflix.

Utilize a Queijoquinha em pó para preparar a versão vegana do clássico francês "Croque Monsieur", um delicioso sanduíche assado.

INGREDIENTES:

- 140ml de água;
- 1 colher de sopa de óleo vegetal;
- 2 fatias de pão de forma;
- 4 colher de sopa de **Queijoquinha de Corte**;
- **VeGhee** a gosto;
- **Queijoquinha Ralada** a gosto.



INGREDIENTES PARA O MOLHO BECHAMEL

- 100g de castanha de caju (deixadas de molho em água quente por 15 minutos);
- 350ml de água;
- 1 colher de chá de azeite de oliva;
- 1 colher de chá de sal;
- Pitada de noz moscada.

PREPARO:

Para o molho: Bata por 2 minutos no liquidificador todos os ingredientes do Molho Bechamel (as castanhas de caju já deixadas de molho!). Despeje a mistura do molho em uma panela, e mexa até engrossar (cerca de 4 minutos, em fogo baixo).

Para o Croque Monsieur: Passe VeGhee (manteiga vegetal) nas fatias de pão de forma. Em uma forma, monte seu Croque Monsieur: coloque uma das fatias de pão de forma, depois as fatias da Queijoquinha de Corte e, feche o sanduíche com a outra fatia de pão. Despeje por cima, uma quantidade generosa do Molho Bechamel e, salpique Queijoquinha Ralada a gosto. Asse em forno pré aquecido em 180 graus, entre 10 e 12 minutos, para o queijo derreter.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO YOUTUBE:

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=7JY02LF1VRK](https://www.youtube.com/watch?v=7JY02LF1VRK)



MOLHO BRANCO DE CASTANHA DE CAJU

Receita desenvolvida pela Carol Destro, para o Canal Vegflix.

Prepare o molho branco vegano para acompanhar uma macarronada.

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de castanha de caju (fervidas durante 5 minutos);
- 4 xícaras de água morna;
- 3 cebolas picadas;
- 4 dentes de alho picados;
- óleo vegetal a gosto, para refogar.
- sal a gosto;
- espinafre picado, a gosto (sugestão: 01 maço);
- **Queijoquinha de Corte** cortada em cubos, a gosto.



PREPARO:

Bata no liquidificador as castanhas de caju (já fervidas!) e a água. Bata bem até a castanha de caju ficar bem dissolvida, transformando essa mistura em um leite vegetal de castanha de caju. Em uma panela, em fogo médio, refogue em um fio de óleo a cebola picada, o alho picado e o espinafre picado. Adicione o leite de castanha de caju na panela. Mexa bem e adicione o sal. Fique mexendo até engrossar. Adicione os cubos de Queijoquinha de Corte e mexa mais um pouco, para misturar bem. Utilize o molho em uma macarronada e adicione mais cubos de Queijoquinha para finalizar.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO YOUTUBE:

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=6ZH75ROEF00](https://www.youtube.com/watch?v=6ZH75ROEF00)



BAURU CREMOSO VEGANO

Receita desenvolvida pelo Vitor Ávila, para o Canal Vegflix.

Versão vegana do clássico sanduíche paulista, o Bauru.

INGREDIENTES:

- pão francês vegano (pode ser pão de forma também!)
- fatias de tomate;
- fatias de presunto vegano;
- sal a gosto;
- pimenta do reino a gosto;
- orégano a gosto;
- fatias de **Queijoquinha de Corte**;
- **VeGhee com Sal**, a gosto.



PREPARO:

Passe VeGhee (manteiga vegetal) a gosto no seu pão, adicione as fatias de tomate, presunto vegetariano e de Queijoquinha de Corte dentro do seu sanduíche. Tempere com sal, pimenta e orégano a gosto. Leve o sanduíche aberto ao forno pré aquecido em 180 graus, por cerca de 10 minutos (ou até o queijo começar a derreter). Tire no forno e feche seu sanduíche.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=WX5A3TN330E](https://www.youtube.com/watch?v=WX5A3TN330E)



QUEIJO QUENTE VEGANO

Receita desenvolvida pela Natural Science

Versão vegana do sanduíche queijo quente.

INGREDIENTES:

- 1 pão francês vegano (pode ser pão de forma também!)
- 2 fatias de tomate;
- sal, a gosto;
- pimenta do reino, a gosto;
- 3 colheres de sopa **Queijoquinha de tipo Queijo Cremoso**;
- **VeGhee com Sal**, a gosto.

PREPARO:

Passe VeGhee (manteiga vegetal) a gosto no seu pão e frite as metades do pão em uma frigideira, até dourar. Recheie o pão com a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso e o tomate. Tempere com sal e pimenta a gosto. Sirva a seguir.

DICA:

você pode adicionar orégano a gosto, ao preparar a receita de Queijoquinha tipo Queijo Cremoso, e dar uma fritada extra no queijo antes de rechear o sanduíche.

PIZZA DE FRIGIDEIRA

Receita desenvolvida pelo Fabio Chaves, do Portal Vista-se para o Canal Vegflix.

Pizza vegana de frigideira, uma receita fácil e rápida para o dia-a-dia.

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de farinha de trigo;
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal;
- molho de tomate a gosto;
- 2 pitadas de sal;
- 1 pitada de açúcar;
- fatias de **Queijoquinha de Corte** a gosto;
- água para dar o ponto da massa (cerca de 1 ou 2 colheres de sopa);
- tomates cereja fatiados;
- 1/2 cebola cortada em cubos pequenos;
- manjericão fresco, a gosto



PREPARO:

Preparo da massa de pizza: Em uma vasilha misture a farinha de trigo, as pitadas de sal, a pitada de açúcar, o óleo vegetal e a água (o suficiente para dar o ponto da massa, vá com calma na água!). Misture bem com a ajuda de uma colher. Adicione mais água e farinha se necessário, com cautela, até o ponto da massa desgrudar da mão. Amasse bem usando as mãos (quanto mais amassar a massa, melhor ela fica!). Abra a massa, com as mãos ou rolo. Após aberta, fure toda a massa com um garfo.

Preparo da pizza: Coloque a massa em uma frigideira, em fogo baixo. Tampe a frigideira. Enquanto isso, fatie os tomates cereja e o manjericão, corte a cebola em cubos. Destampe a frigideira e adicione o molho de tomate na pizza. Tampe novamente e mantenha o fogo baixo. Faça fatias finas com a Queijoquinha de Corte. Quando a parte de baixo da massa estiver douradinha, cubra a pizza com os ingredientes do recheio. Deixe tampada, em fogo baixo, até o queijo começar a derreter, cuidando para não queimar a massa. Sirva com um fio de azeite.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=HA_YJMSDW-0E](https://www.youtube.com/watch?v=HA_YJMSDW-0E)



QUIBE DE LEGUMES RECHEADO COM QUEIJOQUINHA

Receita desenvolvida pelo Ricardo Laurino, para o Canal Vegflix

Receita de Quibe vegano, feito com legumes e recheado com Queijoquinha. É um quibe de forno, excelente opção para um almoço.

INGREDIENTES

- 300g de farinha de quibe;
- 1 xícara de cebola picada;
- Cheiro verde, a gosto;
- 1 xícara de purê de batata (somente a batata cozida e amassada);
- 1 xícara de couve flor picado;
- 1 xícara de cenoura ralada;
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva;
- sal a gosto;
- amendoim, a gosto
- 1 receita de **Queijoquinha tipo Queijo Cremoso** sabor Parmesão;



PREPARO:

Em uma vasilha, misture bem todos os ingredientes com exceção da Queijoquinha e do amendoim. Reserve. Prepare a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso, (conforme instruções da embalagem ou, Preparos Básicos neste Guia). Reserve. Em uma forma apta para uso em forno, inicie a montagem do seu Quibe. Coloque no fundo da forma metade da mistura preparada depois, uma camada com toda a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso, e cubra com o restante da mistura. Coloque um fio de azeite e, os amendoins a gosto para cobrir o Quibe. Leve para assar em forno pré aquecido em 180 graus, durante 40 minutos.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RCNIRWGTDNY](https://www.youtube.com/watch?v=RCNIRWGTDNY)



QUEIJINHO À MILANESA

Receita desenvolvida pelo Ivan Di Simoni, para o Canal Vegflix

Receita de Queijo Vegano à Milanese, receita que remete ao clássico aperitivo de boteco: o queijo provolone à milanese mas, nessa receita, em versão vegana.

INGREDIENTES

- 200g de farinha Panko (farinha para empanados);
- óleo vegetal (o suficiente para fritar);
- 500g de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de sal;
- 4 receitas de **Queijoquinha de corte** cortada em tiras (tiras largas, estilo provolone à milanese);
- 2 e 1/2 xícaras de água.



PREPARO:

Em uma vasilha, misture bem 2 xícaras de farinha de trigo com a água, até ficar bem diluído. Adicione o sal e misture bem. Em outra vasilha, coloque o restante da farinha de trigo e reserve. E, em outra vasilha, coloque a farinha Panko e reserve. Agora é hora de empanar as tiras de Queijoquinha. Pegue a Queijoquinha de Corte já fatiada em tiras e, mergulhe uma por uma, na mistura preparada com trigo e água. Depois passe as tiras de Queijoquinha na vasilha com farinha de trigo e depois, novamente na mistura com trigo e água. Por fim, passe na farinha Panko. Aqueça o óleo e frite os empanados, até ficarem douradinhos. Sirva com o molho de sua preferência.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=WTRPJ_APINI](https://www.youtube.com/watch?v=WTRPJ_APINI)



FONDUE DE QUEIJO VEGANO

Receita desenvolvida pela Ceci Barbosa, para o Canal Vegflix

Receita de Fondue de Queijo Vegano, ideal para as noites frias de inverno!

INGREDIENTES

- 2 batatas grandes, bem cozidas e picadas;
- 2 colheres de sopa de requeijão vegetal;
- 5 colheres de sopa de azeite;
- 2 colheres de sopa de polvilho azedo;
- 2 colheres de sopa de polvilho doce;
- 1 pitada de cúrcuma (pequena, apenas para dar uma colorida na receita);
- sal, a gosto;
- pimenta do reino, a gosto;
- 10 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó**;
- 400ml de água;
- 1 xícara de vinho branco seco;
- 1 dente de alho inteiro.



PREPARO:

Em uma vasilha misture as 10 colheres de sopa de Queijoquinha em pó, 400ml de água e 3 colheres de sopa de azeite. Mexa até a mistura ficar bem homogênea e reserve. Bata em liquidificador todos os ingredientes, com exceção do vinho branco e do alho. Bata bem até virar um creme. Reserve. Corte o alho ao meio, e passe no fundo da panela (como se estivesse untando a panela com o alho). Coloque a panela no fogo e acrescente o vinho branco. Quando o vinho começar a esquentar, acrescente à panela a mistura feita no liquidificador. Deixe cozinhar por 5 minutos, em fogo baixo, mexendo para não grudar na panela. Despeje o conteúdo em uma panela própria para fondue e sirva com pães e legumes.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?
V=AQAFWC5WPYA&LIST=PLZXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZ2BEKIA
ERF](https://www.youtube.com/watch?v=AQAFWC5WPYA&list=PLZXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZ2BEKIAERF)



PIZZA VEGANA

Receita desenvolvida pela Carol Destro, para o Canal Vegflix

Receita de pizza com massa e recheio veganos!

INGREDIENTES

- 300g de farinha de trigo;
- 180ml de água morna;
- 60ml de azeite;
- 10g de fermento biológico seco vegano;
- sal, a gosto.
- 1 receita de Queijoquinha tipo **Queijo Cremoso**;
- molho de tomate, a gosto;
- ingredientes de sua preferência para o recheio (palmito, milho, tomate, entre outros).



PREPARO:

Em uma vasilha, misture a farinha de trigo e o fermento biológico. Adicione o azeite e o sal. Misture bem. Aos poucos, adicione a água morna e continue misturando. Polvilhe um pouco de farinha de trigo nas suas mãos e na bancada/tábua de corte e sove bem a massa. Deixe a massa descansar em uma vasilha, coberta por um pano de prato, por 30 minutos (ela dobrará de tamanho neste tempo). Com a ajuda de um rolo, abra a massa de pizza (polvilhe farinha de trigo na bancada para não grudar). Após aberta, coloque a massa em uma forma de pizza já untada com azeite. Coloque a massa para assar durante 5 minutos no forno pré aquecido em 210 graus. Se a massa estufar um pouco fure ela com um garfo. Cubra com molho de tomate, a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso e os demais ingredientes de sua preferência. Asse no forno a 210 graus, por 20 minutos.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?
V=O93GQDT9CAK&LIST=PLZXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZZ2BEKIAE
RF&INDEX=2](https://www.youtube.com/watch?v=O93GQDT9CAK&list=PLZXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZZ2BEKIAERF&index=2)



BERINJELA À PARMEGGIANA

Receita desenvolvida pela Luísa Ferrari, para o Canal Vegflix

Receita tradicional da cozinha italiana, na versão vegana.

INGREDIENTES

- 2 berinjelas médias;
- 4 colheres de sopa de sal grosso (aproximadamente);
- 2 xícaras de farinha de trigo
- molho de tomate, a gosto;
- 10 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó sabor Parmesão**;
- 320ml de água;
- 4 colheres de sopa de óleo vegetal.



PREPARO:

Fatie as berinjelas no sentido do comprimento e, deixe-as em uma vasilha cobertas com sal grosso durante 15 minutos (para drenar a umidade das fatias). Após este tempo, escorra o líquido da vasilha e passe as fatias da berinjela na água corrente para retirar o excesso de sal grosso (apenas uma passada rápida, sem molhar demais). Coloque a farinha de trigo em um prato e, empane as fatias de berinjela na farinha. Em uma frigideira antiaderente coloque um fio de azeite e, frite as fatias de berinjela dos dois lados, até ficarem levemente dourados. Unte uma assadeira com azeite e faça uma camada com as fatias de berinjela. Cubra com molho de tomate e reserve. Em uma vasilha, coloque 5 colheres de sopa de Queijoquinha em pó, 2 colheres de sopa de óleo vegetal e 200ml de água. Misture bem até virar um creme. Cubra as fatias de berinjela com parte deste creme. Intercale fatias de berinjela, molho de tomate e o creme. Para a cobertura, misture em uma vasilha 5 colheres de sopa de Queijoquinha em pó, 2 colheres de sopa de óleo vegetal e 120ml de água. Misture bem até virar um creme firme. Utilize como cobertura da berinjela. Asse no forno pré aquecido em 180 graus por 40 minutos.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO YOUTUBE:

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?
V=K7BQ7BCGUQS&LIST=PLZXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZ2BEKIAE
RF&INDEX=3](https://www.youtube.com/watch?v=k7bq7bcguqs&list=PLZXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZ2BEKIAERF&index=3)



BATATA GRATINADA VEGANA

Receita desenvolvida pela Tabata Iglesias, para o Canal Vegflix

Receita de batata gratinada, na versão vegana.

INGREDIENTES

- 1 Kg de batata bolinha;
- 50g de castanhas de caju, demolhadas por 4 horas;
- azeite, a gosto;
- 1 dente de alho;
- 360ml de água;
- 6 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó sabor Parmesão**;
- sal, a gosto;
- noz moscada, a gosto;
- pimenta do reino, a gosto;
- tomilho, a gosto.



PREPARO:

Lave bem as batatas, mantendo elas com casca e inteiras. Em uma forma funda, faça uma camada com as batatas inteiras. Tempere as batatas com sal, azeite e tomilho a gosto. Cubra a forma com papel alumínio e deixar assar por cerca de 30 minutos em forno pré aquecido a 180 graus. Prepare o creme de leite de caju batendo no liquidificador ou mixer, 50g de castanhas de caju (já demolhadas por no mínimo 4 horas), 200ml de água e o dente de alho. Reserve. Em uma vasilha misture 6 colheres de sopa de Queijoquinha em pó sabor Parmesão, 160ml de água (2/3 de xícara) e 2 colheres de sopa de azeite. Misture bem até ficar bem homogêneo e depois acrescente creme de leite de castanha de caju. Misture bem e tempere com pimenta do reino a gosto. Depois de assadas, retire as batatas do forno e cubra-as com o creme preparado. Tempere com noz moscada a gosto e um fio de azeite. Leve para gratinar no forno pré aquecido utilizando a função Grill do forno, até dourar.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO YOUTUBE:

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=FBBSKRWRO8O&LIST=PLZXDODVBHIYMQIL4EITQX7NZ2BEKIAERF&INDEX=4](https://www.youtube.com/watch?v=FBBSKRWRO8O&list=PLZXDODVBHIYMQIL4EITQX7NZ2BEKIAERF&index=4)



CREME DE QUEIJO VEGANO

Receita desenvolvida pelo Matheus Croco, para o Canal Vegflix

Receita fácil e versátil de creme de queijo. Pode ser utilizada como recheio, cobertura ou acompanhamento de outros pratos.

INGREDIENTES

- 6 unidades de inhame descascados;
- 2 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó sabor Parmesão**;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- sal, a gosto;
- vinagre de maçã, a gosto;
- temperos de sua preferência, a gosto;
- água, o suficiente para o cozimento do inhame.

PREPARO:

Cozinhe os inhames descascados, em água, até eles amolecerem. Não descarte a água do cozimento, reserve. Bata os inhames em um mixer ou, liquidificador, vá adicionando aos poucos parte da água do cozimento do inhame, até atingir uma consistência firme (não deixe muito cremoso nesta etapa). Reserve. Em uma panela, em fogo baixo, adicione o restante da água do cozimento, com 2 colheres de sopa de azeite e 2 colheres de sopa de Queijoquinha em pó. Deixe ferver e desligue. Adicione esta mistura, aos poucos, no creme e, continue misturando com o mixer até atingir a consistência de um creme de queijo (ou de sua preferência). Em seguida, adicione vinagre de maçã, sal e temperos de sua preferência a gosto. Misture bem. Sirva com pães, legumes ou como sua criatividade pedir.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?
V=OKEWBLXPQUE&LIST=PLZXDODVBHIYMQIL4EITQX7NZ2BEKIAE
RF&INDEX=5](https://www.youtube.com/watch?v=OKEWBLXPQUE&list=PLZXDODVBHIYMQIL4EITQX7NZ2BEKIAERF&index=5)



MAC'N CHEESE VEGANO

Receita desenvolvida pela Larissa Maluf, para o Canal Vegflix

Versão vegana do clássico norte-americano, Mac'n Cheese.

INGREDIENTES

- 300g de macarrão vegano cozido;
- 1 cenoura média;
- 2 batatas doces médias (pode ser batata comum se você preferir);
- 4 colheres de sopa de óleo;
- 200ml de água;
- 1 colher de sopa de **Queijoquinha em pó sabor Parmesão**;
- pimenta do reino, a gosto;
- sal, a gosto;
- alho em pó, a gosto;
- cebola em pó, a gosto.



PREPARO:

Cozinhe as batatas e a cenoura. Depois de cozida, fatie a cenoura e amasse as batatas. Reserve. Em uma vasilha, misture 1 colher de sopa de Queijoquinha em pó sabor Parmesão, 1 colher de sopa de óleo e cerca de 80ml de água. Leve ao fogo baixo e misture bem, até ficar homogêneo. Desligue o fogo e reserve. Bata no liquidificador a Queijoquinha preparada, a água do cozimento da batata (cerca de 200ml), os temperos, a cenoura fatiada e a batata amassada. Bata bem no liquidificador, até ficar homogêneo e cremoso. Coloque em uma assadeira o macarrão já cozido e adicione o molho, misture para espalhar bem o molho e sirva.

DICA:

você pode colocar em forno pré aquecido, em 180 graus, para dourar.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?
V=KFIA0ECZBHG&LIST=PLZXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZ2BEKIAER
F&INDEX=6](https://www.youtube.com/watch?v=KFIA0ECZBHG&list=PLZXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZ2BEKIAERF&index=6)



LASANHA VERMELHA VEGANA

Receita desenvolvida pelo Ivan Di Simoni, para o Canal Vegflix

Receita de lasanha com queijos veganos e tomates.

INGREDIENTES

- 2Kg de tomates maduros cortados em cubos;
- Sal, a gosto;
- pitada de açúcar;
- páprica doce, a gosto;
- páprica picante, a gosto;
- 400g de **Queijoquinha tipo Queijo de Corte sabor Parmesão**, já preparada e em lascas;
- massa de lasanha vegana.
- 1 receita de **Queijoquinha tipo Queijo Cremoso**;
- **Queijoquinha Ralada**, a gosto.



PREPARO:

Em uma vasilha, misture os tomates em cubos e os temperos: sal, açúcar, páprica doce e páprica picante. Reserve. Em uma forma para assar, faça uma camada com os tomates e cubra com a massa de lasanha. Faça outra camada com tomates e cubra com as lascas de Queijoquinha tipo Queijo de Corte. Faça uma camada de massa de lasanha e outra com os tomates em cubos. Cubra com a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso. Polvilhe Queijoquinha Ralada a gosto, por cima da lasanha. Asse em forno pré aquecido em 180 graus, por 40 minutos ou, até gratinar.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO YOUTUBE:

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=Gx1jJN6HVvK&list=PLzXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZ2BEKIAERF&index=7](https://www.youtube.com/watch?v=Gx1jJN6HVvK&list=PLzXDODVBHIYMQ1L4EITQX7NZ2BEKIAERF&index=7)



BOLINHO DE QUEIJO

Receita desenvolvida pelo Matheus Croco, para o Canal Vegflix

Receita de bolinho de queijo recheado, fácil e rápida.

INGREDIENTES

- 1 batata grande cozida;
- 2 colheres de chá de **VeGhee**;
- trigo, o quanto for necessário;
- **Queijoquinha tipo Queijo de Corte**, sabor Parmesão cortada em cubos;
- tempero, a gosto;
- óleo vegetal, o suficiente para fritar.



PREPARO:

Em uma vasilha, amasse a batata cozida e tempere a gosto. Adicione o trigo e a VeGhee, misture bem. Continue adicionando o trigo, em pequenas quantidades, até a massa desgrudar da vasilha com facilidade - este será o ponto certo da massa. Com pedaços da massa, faça bolinhos e recheie cada um com um cubo de Queijoquinha tipo Queijo de Corte. Aqueça o óleo e frite os bolinhos, até dourarem.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=VL_VUTSEPPC](https://www.youtube.com/watch?v=VL_VUTSEPPC)



BATATA RECHEADA

Receita desenvolvida pela Camila Botelho, para o Canal Vegflix

Receita de batata recheada cremosa e com croutons de tofu defumado.

INGREDIENTES

- 2 batatas cozidas;
- 1 receita de **Queijoquinha tipo Queijo Cremoso**;
- 1 cebola picada;
- 2 dentes de alho picados;
- 1 xícara de chá de leite vegetal (use o de sua preferência);
- 1 tofu defumado, cortado em cubos;
- 1 colher de sopa de VeGhee;
- sal, a gosto;
- azeite, a gosto



PREPARO:

Cozinhe as batatas por aproximadamente 35 minutos. Prepare a Queijoquinha do tipo Queijo Cremoso e reserve. Em um liquidificador, bata o leite vegetal e a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso. Reserve. Em uma panela, em fogo baixo, adicione a VeGhee e refogue a cebola e o alho. Adicione os cubos de tofu defumado e continue refogando. Adicione o creme feito no liquidificador, tempere à gosto e misture bem. Quando o creme estiver bem cremoso, desligue o fogo. Pegue as batatas cozidas e retire o miolo, para recheá-las. Adicione o recheio e um fio de azeite, coloque-as em uma forma e deixe-as assar em forno pré aquecido, em 180 graus, por 10 minutos ou, até dourarem. Em uma frigideira, adicione um pouco de VeGhee e refogue alguns cubos de tofu defumado, frite até dourarem. Coloque os cubos fritos em cima da batata e sirva.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=SBGX53UZL_A](https://www.youtube.com/watch?v=SBGX53UZL_A)



RISOTO CAPRESE

Receita desenvolvida pelo Rodrigo Dorado, para o Canal Vegflix

Receita de risoto caprese vegano, rende 2 porções.

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz arbóreo;
- 1 xícara de leite de castanha de caju;
- 1 maço de manjericão;
- 1 cebola, picada;
- 2 dentes de alho, picados;
- 1 receita de **Queijoquinha tipo Queijo Cremoso** cortada em cubos;
- 300g de tomate cereja, fatiados;
- 5 colheres de azeite de oliva;
- 1,5 litros de água;
- 1 colher de chá de açúcar;
- sal, a gosto;
- pimenta, a gosto;
- **Queijoquinha Ralada**, a gosto.



PREPARO:

Em uma panela adicione meio maço de manjericão, a água, meia cebola, 1 alho, sal e pimenta a gosto. Deixe cozinhar, esse será o caldo para o risoto. Em outra panela refogue meia cebola picada, 1 dente de alho picado e 2 colheres de sopa de azeite. Fatie os tomates cereja ao meio, deixe no microondas por 3 minutos, vire os tomates, e deixe por mais 3 minutos. Reserve. Pique o restante do manjericão. Reserve. Quando a cebola e o alho estiverem bem refogados na panela, adicione o arroz e mexa. Coloque aos poucos o caldo, sempre mexendo, até engrossar e o arroz estar cozido na textura ideal de risoto. Tempere a gosto com sal e pimenta. Adicione o leite de castanha de caju e misture bem. Adicione os cubos de Queijoquinha e misture. Sirva o risoto coberto com o tomate cereja, o manjericão e Queijoquinha Ralada, a gosto.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO CANAL VEGFLIX NO
YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=7-_TS5YMUPI](https://www.youtube.com/watch?v=7-_TS5YMUPI)



COXINHA VEGANA DE JACA VERDE

Receita desenvolvida pelo Flávio Giusti, do Canal Vegetarirango

Receita de coxinha vegana recheada com jaca verde e Queijoquinha (a Jaca verde desfiada é semelhante à textura do frango desfiado).

INGREDIENTES

- 1kg de batata cozida (guarde a água do cozimento, você vai utilizá-la);
- sal, a gosto;
- cebola em pó, a gosto;
- alho em pó, a gosto;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- 600g de farinha de trigo;
- 1/2 cebola picada em cubos;
- 1 alho picado;
- 300g jaca verde desfiada;
- curry, colorífico e açafrão a gosto;
- tomate picado, a gosto;
- salsinha picada, a gosto
- 1 receita de **Queijoquinha tipo Queijo Cremoso**;
- farinha de rosca, para empanar.



PREPARO:

Em uma panela refogue em um fio de azeite a cebola picada e o alho picado. Adicione a jaca verde desfiada, o tomate, a salsinha e o sal. Em 1/2 copo de água, adicione o curry, o colorífico e o açafrão a gosto, misture bem e adicione à panela com a jaca. Misture bem e continue refogando. Quando estiver bem refogado desligue o fogo e reserve. Em um liquidificador bata até virar um creme a água do cozimento das batatas e as batatas (caso necessite, adicione mais água durante o processo). Adicione sal a gosto, a cebola e o alho em pó, bata até homogeneizar. Adicione a mistura de batata em uma panela, em fogo baixo, e deixe ferver até borbulhar.

(Continua na próxima página)

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=KHONAQ5JTC4](https://www.youtube.com/watch?v=KHONAQ5JTC4)



PREPARO COXINHA VEGANA, CONTINUAÇÃO:

Quando ferver, adicione aos poucos a farinha de trigo e continue mexendo até incorporar toda a farinha na massa. O ponto correto da massa, é quando ela desgrudar da panela. Adicione 2 colheres de sopa de azeite. Com um pouco de massa faça uma pequena bolinha com as mãos, e deixe esfriar um pouco, se ela não grudar nas mãos, a massa está no ponto certo. Para fazer as coxinhas, pegue um pouco da massa e abra com as mãos, recheie com a jaca refogada e adicione 1 colher de Queijoquinha tipo Queijo Cremoso, feche a massa e modele o formato da coxinha. Em um prato faça uma mistura com um pouco de água e farinha de trigo (ou leite vegetal) para empanar as coxinhas, em outro prato adicione farinha de rosca. Passe cada coxinha na mistura líquida e na farinha de rosca para empanar. Frite as coxinhas em uma panela com óleo quente, até dourarem.

DICA:

você pode assar as coxinhas ao invés de fritar.

**ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE;
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=KHONAQ5JTC4](https://www.youtube.com/watch?v=KHONAQ5JTC4)**



FONDUE DE QUEIJO VEGANO - SEM VINHO

Receita desenvolvida pelo Flávio Giusti, do Canal Vegetarirango

Mais uma deliciosa adaptação vegana para a receita de Fondue, nesta versão o preparo não inclui vinho.

INGREDIENTES

- 6 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó** sabor Parmesão;
- 2 colheres de sopa de polvilho azedo;
- 2 colheres de sopa de óleo;
- 2 e 1/2 xícaras de água;
- 1 colher de sopa de alho picado;
- azeite, a gosto;
- 6 colheres de sopa de suco de uva branco;
- 1 caixinha de creme de leite vegetal;
- noz moscada, a gosto;
- pão italiano, para acompanhamento;
- legumes, para acompanhamento.



PREPARO:

Em uma vasilha misture a Queijoquinha em pó, o polvilho azedo, o óleo e a água. Misture bem até homogeneizar e reserve. Em uma panela, refogue o alho com um fio de óleo. Adicione em seguida, o creme e misture bem. Deixe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar em textura semelhante ao fondue tradicional. Então, adicione o creme de leite vegetal e o suco de uva, misture bem mantendo em fogo baixo. Desligue o fogo e tempere com sal e noz moscada a gosto, misture bem. Sirva com pão italiano em cubos e legumes.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=M4DSAYVOXQU](https://www.youtube.com/watch?v=M4DSAYVOXQU)



BRUSQUETA VEGANA

Receita desenvolvida pelo Flávio Giusti, do Canal Vegetarirango

Brusqueta vegana, entrada fácil e prática para o seu jantar.

INGREDIENTES

- 1 receita de **Queijoquinha tipo Queijo Cremoso** sabor Parmesão;
- pão francês amanhecido (ou outro de sua preferência);
- tomates maduros cortados em cubos, a gosto;
- azeite, a gosto;
- 1 dente de alho, fatiado ao meio;
- sal, a gosto;
- manjericão, a gosto;
- orégano, a gosto.



PREPARO:

corte os pães. Passe a fatia de dente de alho na superfície dos pães (para dar um sabor). Cubra cada fatia de pão com a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso e coloque-as para assar em forno pré aquecido, em 180 graus, até dourar levemente. Retire do forno e, adicione o tomate picado, os temperos e um fio de azeite, em cada brusqueta. Sirva em seguida.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=39ZAZ7IABPI](https://www.youtube.com/watch?v=39ZAZ7IABPI)



ESFIHA VEGANA DE QUEIJO

Receita desenvolvida pelo Flávio Giusti, do Canal Vegetarirango

Receita vegana de esfihas. Rende cerca de 10 esfihas.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco;
- 3 colheres de sopa de açúcar;
- 1 colher de chá de sal;
- 6 colheres de sopa de óleo vegetal;
- 3/4 de xícara de água morna;
- fubá, o suficiente para polvilhar a massa;
- 500g de tofu firme;
- 1/2 xícara de salsinha picada;
- 2 e 1/2 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó**;
- 1/2 xícara de água;
- sal, a gosto.



PREPARO:

Em uma vasilha misture a farinha de trigo, o fermento, o açúcar e o sal. Misture bem. Adicione então, 2 colheres de sopa de óleo vegetal e 3/4 de 'agua morna. Misture bem, até a massa ficar bem homogenea e desgrudar da vasilha. Sove a massa durante cerca de 10 minutos, polvilhando um pouco de trigo até desgrudar bem da mão. Reserve a massa e deixe-a descansar por cerca de 30 minutos, ou até dobrar de tamanho. Em outro recipiente adicione a Queijoquinha em pó e 2 colheres de óleo vegetal, mexa bem, adicione então 1/2 xícara de água e misture bem, novamente. Adicione então o tofu, a salsinha e o sal. Misture bem e reserve.

(Continua na próxima página)

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=_LM9ICFZKKG](https://www.youtube.com/watch?v=_LM9ICFZKKG)



PREPARO ESFIHA VEGANA, CONTINUAÇÃO:

Passados 30 minutos, polvilhe fubá na sua bancada e pegue porções pequenas da massa para abrir e modelar como esfihas. Modele utilizando a ponta dos dedos, até dar o formato adequado. Unte uma forma com óleo e polvilhe fubá sobre ela, adicione as massas de esfihas. Recheie as esfihas com o preparo de tofu e Queijoquinha. Asse em forno pré aquecido, em 180 graus, até dourar a massa.

**ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=_LM9ICFZKKG](https://www.youtube.com/watch?v=_LM9ICFZKKG)**



HAMBÚRGUER COM QUEIJO CHEDDAR VEGANO

Receita desenvolvida pelo Flávio Giusti, do Canal Vegetarirango

Sanduíche vegano com cheddar vegetal. Releitura do clássico da famosa rede de fast food americana. Rende 2 hambúrgueres.

INGREDIENTES

- 1 xícara de soja PTS sabor bacon;
- 2 xícaras de água fervente;
- salsinha picada, a gosto;
- 1 colher de sopa de creme de cebola, em pó;
- 1 e 1/2 colher de farinha de trigo;
- 1 e 1/2 colher de farinha de rosca;
- 5 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó** sabor Tradicional;
- **Queijoquinha Gotas** sabor Cheddar, a gosto;
- cúrcuma da terra, a gosto (para dar cor);
- 1/2 xícara de óleo de girassol;
- 1 xícara de água;
- 1 cebola picada;
- 1/2 colher de café de açúcar (1 pitada);
- shoyu, a gosto;
- 2 pães integrais de hambúrguer.



PREPARO:

Para o hambúrguer de soja, em uma vasilha hidrata a soja com a água fervente, tampe a vasilha e deixe por 10 minutos. Depois, utilizando uma peneira retire o excesso da água, pressionando a soja com um garfo até extrair bem a água. Coloque a soja no processador de alimentos, adicione a salsinha picada e o creme de cebola. Bata bem. Adicione o trigo, a farinha de rosca e misture bem (se necessário, adicione mais farinha para dar liga no hambúrguer). Com a massa bem homogênea modele os hambúrgues e deixe-os no congelador para endurecer.

(Continua na próxima página)

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=5BXGZIA4AIU](https://www.youtube.com/watch?v=5BXGZIA4AIU)



PREPARO HAMBÚRGUER COM QUEIJO CHEDDAR VEGANO, CONTINUAÇÃO:

Enquanto isso, em uma vasilha adicione 5 colheres de sopa de Queijoquinha em pó, 1/2 xícara de óleo e 1 xícara de água. Misture bem até homogeneizar. Adicione então a Queijoquinha Gotas sabor Cheddar (cerca de 6 gotas ou, a gosto) e a cúrcuma da Terra a gosto (ou, cerca de 1 colher de chá). Misture bem e leve esta mistura ao fogo baixo, até atingir a consistência de queijo cremoso, desligue em seguida e reserve.

Em outra panela adicione um fio de óleo e a cebola picada, refogue. Adicione o açúcar, deixe caramelizar e então, adicione um fio de shoyo. Desligue o fogo.

Em uma frigideira adicione um fio de óleo e frite os hambúrgueres congelados, em fogo baixo até dourar dos dois lados.

Fatie os pães, adicione o hambúrguer, o cheddar e então a cebola caramelizada. Sirva em seguida.

DICA:

Você pode utilizar hambúrgueres veganos já prontos, de sua preferência.

**ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA YOUTUBE:
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=5BXGZIA4A1U](https://www.youtube.com/watch?v=5BXGZIA4A1U)**



ARROZ À PIAMONTESE COM QUEIJOQUINHA

Receita desenvolvida pela Debbi Cruz, do Canal Jornada Vegana

Uma receita fácil e prática para incrementar o seu jantar.

INGREDIENTES

- 01 colher de sopa de **VeGhee sabor Bacon Defumado** (edição Churrasco);
- 03 dentes de alho picados;
- 01 cebola pequena picada;
- 04 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó**;
- 04 colheres de sopa de azeite ou, óleo vegetal;
- 250ml de água em temperatura ambiente para o preparo da Queijoquinha;
- 02 xícaras e meia de água quente para o preparo do arroz;
- 01 xícara de arroz parboilizado ou arroz branco;
- sal a gosto.



PREPARO:

Esquente as duas xícaras e meia de água, reservadas para o arroz. Em uma panela, refogue a Veghee com o alho e a cebola picados. Deixe dourar em fogo baixo e, acrescente o arroz. Misture bem, ainda em fogo baixo. Acrescente a água quente, adicione sal e tampe deixando a panela entreaberta para o vapor sair. Enquanto isso em uma vasilha, adicione a Queijoquinha em pó e o azeite, misture bem até obter uma pastinha. Adicione na pastinha os 250ml de água em temperatura ambiente reservados para a Queijoquinha. Após cerca de 15min a água do arroz deve ter evaporado, confira se está macio. Se não estiver, adicione mais um pouco de água e aguarde o cozimento. Se estiver macio, adicione a mistura com Queijoquinha e mexa bem, por cerca de 5 minutos, até engrossar e ficar cremoso. Então, é só servir!

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://YOUTU.BE/ -IFH32LJ4U](https://youtu.be/-IFH32LJ4U)



BATATA BOLINHA ESTILO PIZZA

Receita desenvolvida pela Debbi Cruz, do Canal Jornada Vegana

Uma receita criativa e muito saborosa.

INGREDIENTES

- 500g de batata tipo bolinha, já cozida;
- 01 tomate picado;
- 250ml de molho de tomate temperado;
- sal a gosto;
- orégano a gosto;
- 01 colher de sopa de **VeGhee com sal**;
- 02 colheres de sopa de óleo vegetal ou azeite;
- 100ml de água;
- 02 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó**.



PREPARO:

Escolha um refratário que possa ir ao forno e, unte o fundo com a VeGhee. Corte ao meio as batatas, já cozidas e, coloque no refratário. Adicione sal a gosto e o tomate picado por cima das batatas. Adicione o molho de tomate p cobrindo todos os ingredientes no refratário. Reserve.

Em uma vasilha misture a Queijoquinha em pó com o óleo vegetal, até forma uma pastinha. E então, adicione a água, misture bem. Leve ao microondas por 1 minuto, parando a cada 30 segundos para misturar e deixar homogêneo tipo um queijo vegetal cremoso.

Adicione o queijo vegetal cremoso por cima do molho de tomate no refratário. Espalhe bem. Salpique orégano e leve ao forno por 25 minutos à 230 graus. Depois, é só servir!

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://YOUTU.BE/G5IKINZHWUC](https://youtu.be/g5ikinzhwuc)



PIZZA DE PIMENTA BIQUINHO

Receita desenvolvida pela **Debbi Cruz**, do Canal **Jornada Vegana**

Uma receita de pizza com recheio diferente! **A massa rende 02 pizzas grandes!**

INGREDIENTES

- 01 xícara de água (para a massa);
- 06 colheres de sopa de óleo vegetal (para a massa);
- 30g de fermento biológico fresco;
- 02 colheres de sopa de açúcar;
- 06 xícaras de farinha de trigo;
- 01 colher de sopa de sal;
- 07 gotas da **Queijoquinha Gotas** sabor **Provolone**;
- 01 receita de **Queijoquinha** tipo **Queijo Cremoso**;
- 250ml de molho de tomate;
- meia xícara de pimenta biquinho;
- 01 cebola pequena em rodela (opcional);
- orégano a gosto (opcional).



PREPARO:

Em uma vasilha, coloque 1 xícara de água, 6 colheres de sopa de óleo, o fermento biológico fresco e 2 colheres de sopa de açúcar. Mexa bem para dissolver bem o fermento. Aos poucos, vá adicionando as 6 xícaras de farinha de trigo, sempre peneirando a farinha antes de adicionar a receita. Quando a massa ficar mais consistente (após adicionar a quarta xícara de farinha), adicione 1 colher de sopa de sal. Neste ponto, você já pode misturar a massa com as mãos, até finalizar a adição da farinha. Em uma bancada, sove a massa até ela desgrudar da mão, adicionando farinha sempre que necessário.

(Continua na próxima página)

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://YOUTU.BE/ITHB9TBu0TK](https://youtu.be/ITHB9TBu0TK)



CONTINUAÇÃO DO PREPARO DA RECEITA DE PIZZA DE PIMENTA BIQUINHO.

Depois de sovar a massa não gruda e fica elástica, ao chegar neste ponto deixe a massa descansar por cerca de 45 minutos em uma vasilha, coberta por um pano de prato.

Passados os 45 minutos, de umas apertadas na massa e, divida a massa ao meio, para fazer as 02 pizzas grandes.

Em uma bancada enfarinhada, abra a massa usando um rolo de macarrão, adicione sempre farinha na bancada e sobre a massa para não grudar. Abra até ela atingir o tamanho e formato desejados.

Coloque a massa em uma forma enfarinhada, para não grudar. Reserve.

Para preparar a Queijoquinha, siga a receita do **Queijo Cremoso** que está nas primeiras páginas deste livro, adicionando ao preparo 07 gotas de Queijoquinha Gotas Provolone.

Para a montagem da pizza, adicione o molho de tomate à massa. Cubra com a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso, a pimenta biquinho e a cebola em rodela finas. O orégano é opcional.

Asse em forno pré-aquecido em 230 graus por aproximadamente 20 minutos. Sirva a seguir.

DICA:

O recheio de Pimenta Biquinho rende 01 pizza, e a massa rende 2 pizzas. Use sua criatividade no recheio da outra massa :)

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://YOUTU.BE/ITHB9TBU0TK](https://youtu.be/ITHB9TBU0TK)



BERINJELA COM QUEIJOQUINHA

Receita desenvolvida pela Debbi Cruz, do Canal Jornada Vegana

Uma receita simples e econômica para o seu almoço.

INGREDIENTES

- 01 preparo de **Queijoquinha tipo Queijo Cremoso**;
- 01 beringela cortada em fatias, no sentido do comprimento;
- 02 colheres de sopa de shoyu;
- 01 colher de sopa de **VeGhee Bacon**;
- Orégano a gosto.



PREPARO:

Prepare a receita de Queijoquinha tipo Queijo Cremoso. Reserve.

Em uma frigideira aqueça 01 colher de sopa de VeGhee. Adicione as fatias de beringela para dourar e tempere com 02 colheres de sopa de shoyu.

Refogue a beringela por cerca de 05 minutos, sempre virando as fatias para dourarem bem de ambos os lados. A beringela precisa estar macia neste ponto.

Em uma travessa, coloque as fatias de beringela e cubra cada fatia com uma camada farta de Queijoquinha tipo Queijo Cremoso. Tempere com orégano a gosto. Sirva a seguir.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://YOUTU.BE/POUSTB4VGVC](https://youtu.be/poustb4vgvc)



REPOLHO CREMOSO COM QUEIJOQUINHA

Receita desenvolvida pela Debbi Cruz, do Canal Jornada Vegana

Uma receita diferente e cheia de sabor!

INGREDIENTES

- meia cabeça de repolho fatiada em tiras finas;
- 01 cebola grande picada;
- 03 dentes de alho picados;
- 01 colher de sopa de **VeGhee**;
- Sal, pimenta do reino e páprica defumada a gosto;
- 01 preparo de **Queijoquinha tipo Queijo Cremoso**.



PREPARO:

Em uma panela adicione a cebola, o alho e a VeGhee. Refogue em fogo baixo até a cebola murchar. Então, adicione o repolho misturando bem com o refogado. Tempere com sal, pimenta do reino e a páprica a gosto. Misture bem. Deixe cozinhando em fogo baixo e prepare a Queijoquinha tipo Queijo Cremoso.

No preparo da Queijoquinha tipo Queijo Cremoso você não precisa aquecer a mistura a parte, apenas misture bem os ingredientes e adicione ao refogado com o repolho. O cozimento acontecerá neste momento. Após adicionar a Queijoquinha ao repolho, mexa por cerca de 5 minutos até atingir a cremosidade.

Sirva a seguir.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://YOUTU.BE/VANHSBRTVJY](https://youtu.be/vanhsbRTVjY)



PASTA DE QUEIJOQUINHA COM CENOURA

Receita desenvolvida pela Debbi Cruz, do Canal Jornada Vegana

Uma receita prática para o seu lanche.

INGREDIENTES

- 04 colheres de sopa de **Queijoquinha em pó**;
- 04 colheres de sopa de óleo vegetal;
- 150ml de água;
- 01 cenoura média ralada bem fina.



PREPARO:

Em uma vasilha adicione a Queijoquinha em pó e o óleo, misture bem. Adicione então 150ml de água, misture novamente. Por último adicione a cenoura ralada bem fina e mexa bem para a pasta ficar bem homogênea.

Leve ao microondas por 2 minutos, parando para mexer a cada 30 segundos. E está pronto para servir com pães ou canapés!

DICA:

Um sugestão é servir com pão na chapa. Corte um pão francês ao meio, e unte bem as fatias com **VeGhee**. Leve as fatias para uma frigideira e coloque-as viradas com a parte amanteigada para baixo, para tostar. Após dourar, sirva com a pasta de Cenoura e Queijoquinha.

ASSISTA AO PREPARO DESTA RECEITA NO YOUTUBE:
[HTTPS://YOUTU.BE/723F6CM2ZYW](https://youtu.be/723f6cm2zyw)

