

Quesadilla Sem Glúten Vegana

4 porções



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Recheio:

2 colheres sopa de azeite
200 g Cogumelos shitake cortado em tiras
1 unidade cebolas média cortada em fatias finas
200 g queijo vegano sem glúten, tipo mussarela
Salsa
Sal a gosto

Massa:

1 pacote Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker
150 ml Água fria
1 colher sopa de azeite
Óleo ou azeite para untar

1 Recheio:

1. Rale o queijo vegano e reserve.
2. Em uma frigideira média, aqueça o azeite, coloque os cogumelos e depois a cebola, até que comecem a dourar.
3. Polvilhe a salsa, coloque o sal e reserve.

2 Massa:

1. Em uma vasilha misture o Pão e Pizza Sem Glúten **Dr. Oetker**, a água, e o azeite até formar uma massa lisa e homogênea.
2. Divida a massa em 8 porções iguais e faça bolinhas. Abra a massa com o auxílio de um rolo, em uma bancada polvilhada com amido, até que fique com cerca de 15 cm de diâmetro. Faça isso com todas as massas.
3. Leve ao fogo baixo uma panquequeira ou frigideira baixa antiaderente, pincele com óleo ou azeite e doure os dois lados de cada disco de massa. Reserve.

3 Montagem:

1. Pré-aqueça o forno a 200º C.
2. Coloque um disco de panqueca sobre uma assadeira, cubra com uma porção de queijo, depois uma dos cogumelos refogados , depois mais uma de queijo. Por último, cubra com outra massa. Monte dessa forma 4 quesadillas.
3. Leve-as ao forno e asse por aproximadamente 20 minutos ou até que o queijo esteja derretido e a massa levemente dourada. Sirva quente.