

QUICHE DE IOGURTE

INGREDIENTES

MASSA

300 g de farinha de trigo
150 g de manteiga sem sal
125 ml de iogurte natural
1 gema
5 g sal

RECHEIO

3 ovos inteiros
500 ml de iogurte natural
200 g de queijo prato
200 g de presunto
5 g de açúcar
5 g de sal

COBERTURA

100 g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque a manteiga na geladeira e, quando estiver gelada, corte em pedaços.
Bata a farinha de trigo, a manteiga em pedaços, o iogurte, a gema e o sal.
Envolva em papel filme e coloque na geladeira por 20 minutos.

RECHEIO

Bata o ovo à mão.
Rale o queijo prato.
Corte o presunto em pedaços pequenos e finos.
Misture todos os ingredientes do recheio e reserve.
Forre 12 formas de 9 cm com a massa ou uma forma de 20 cm.

Coloque uma camada de recheio e salpique o queijo parmesão por cima.

Leve ao forno por 30 minutos à temperatura de 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16001-quiche-de-iogurte.html>