

QUICHE DE ALHO PORÓ DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 1/2 xícara de farinha de trigo

100 g de margarina

1/2 caixinha de creme de leite

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de cebola picadinha

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

300 ml de leite

2 gemas

50 g de queijo ralado

1/2 caixinha de creme de leite

1 alho poró grande ou 2 pequenos

1/2 xícara de cebolinha verde picada

Temperos a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras

3 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta a manteiga e refogue a cebola, doure um pouco e coloque a farinha de trigo, mexendo sempre.

Em seguida, adicione o leite, sempre mexendo até engrossar, acrescente o sal, pimenta, gemas, creme de leite, queijo ralado, cebolinha, alho poró fatiado, e misture mais um pouco.

Após isso, coloque o recheio em cima da massa já assada.

Bata as 2 claras em neve firmes, coloque o queijo ralado e coloque por cima do recheio.

Para finalizar, leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16664-quiche-de-alho-poro-delicioso.html>