

QUICHE DE QUEIJO PERFEITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

250 g de margarina

1/4 xícara de água

pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de creme de leite

3 ovos

300 g queijo minas

50 g queijo parmesão

pitada de sal e pimenta-do-reino

1/4 de cebola

mussarela e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Mistura tudo até ficar consistente, abrir numa forma de fundo removível grande e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata tudo no liquidificador, menos o queijo mussarela, o queijo ralado e o orégano.

Coloque o recheio na massa e jogar mussarela, queijo ralado e orégano.

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos a 200° C ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17068-quiche-de-queijo-perfeito.html>