

QUICHE DE QUEIJO COM CEBOLAS

INGREDIENTES

RECHEIO (FRIO):

Recheio (frio): 3 cebolas médias em rodela finas

2 gemas

2 batatas cruas em tiras fina

4 fatias de bacon

50 g de manteiga

1 lata de creme de leite sem soro

250 g de queijo provolone ralado

1 colher de farinha de trigo

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras em neve

1/2 copo de iogurte desnatado

3 colheres de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque num pirex a farinha de trigo, a manteiga, a gema e, se quiser, coloque um pouco de sal.

Acrescente a água gelada e amasse bem.

Com o auxílio das mãos, vá colocando no pirex, fure com um garfo e leve ao forno preaquecido por 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque numa panela a manteiga, o bacon e deixe fritar bem.

Acrescente as batatas, o sal, as gemas e, se preferir, coloque orégano.

Adicione o queijo provolone e, por último, o creme de leite.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras bem firme e adicione o iogurte.

Coloque as 3 colheres de queijo por cima da cobertura.

Leve ao forno médio por mais ou menos 30 minutos.

Quando estiver bem dourado, está bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26378-quiche-de-queijo-com-cebolas.html>