

QUICHE DE TAPIOCA COM ALHO E QUEIJO

INGREDIENTES

3 ovos

8 colheres (sopa) tapioca

2 colheres (sopa) de queijo parmesão (ou mussarela)

1 colher (sopa) de alho picado (pode ser daquele que vem pronto no pote)

1/2 colher (chá) de tempero pronto (ou a gosto)

1 colher (sopa) de orégano

2 colheres (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture bem os três ovos até ficar homogêneo.

Acrescente o restante aos poucos e misture bem, de forma a não ficar sem molhar nos ovos misturados. Deixe o fermento em pó por último, antes de levar ao forno.

Misture o fermento e despeje em uma assadeira (usei uma de 22 cm de diâmetro por 4 cm de altura) untada de manteiga.

Jogue 2 ou 3 colheres de sopa de queijo parmesão por cima (polvilhando).

Coloque no forno preaquecido de 15 a 20 minutos a 240º C.

Ao tirar do forno, ele murcha um pouquinho, porção para 1 ou 2 pessoas dependendo da fome.

Usem a criatividade inserindo alho poró, gorgonzola e por aí vai.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27067-quiche-de-tapioca-com-alho-e-queijo.html>