

# QUICHE DE QUEIJO E PRESUNTO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo  
3 colheres de sopa de qualy (ou qualquer outra de sua preferência)

### RECHEIO:

Recheio: 3 caixas/latas de creme de leite  
4 ovos inteiros  
400 g de mussarela  
300 g de presunto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Vá amassando a farinha de trigo com a margarina, até soltar da mão, incorporando bem os ingredientes. Gosto da massa com textura de biscoito, quando você quebra ela fica meio aerada e com um leve esfarelado. Se achar que a massa está muito seca, acrescente mais margarina para dar o ponto. Se ficar mole demais acrescente mais farinha. Forre uma forma (fundo e laterais), faça furos na massa e leve ao forno para pré assar. Retire e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Pique o queijo e o presunto em cubos pequenos. Reserve. Num outro recipiente, misture bem o creme de leite com os ovos. Junte o queijo e presunto na mistura do creme de leite. Coloque o recheio dentro da forma que está com a massa pré assada. Leve ao forno, e deixe assar até ficar dourada em cima. Utilize um palito para verificar se o recheio endureceu (cozinhou). Dicas: utilizo qualquer forma para assar, mas a de fundo falso é a melhor. Já fiz vários recheios, queijo e cebola, legumes, queijo branco e peito de peru, bacalhau com tomate seco, queijo, carne seca desfiada e refogada com bastante cebola e ervilha.

Se quiser uma massa mais úmida acrescente uma colher de sopa de maionese também.

A quantidade de creme de leite pode ser reduzida para dois e os ovos para três.

Sugestão, vai muito bem acompanhada com salada ou com legumes cozidos.

Ótima ideia para o lanche.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28390-quiche-de-queijo-e-presunto.html>