

QUICHE DE ESTROGONOFÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) farinha de trigo

4 colheres (sopa) margarina

1 xícara (café) leite

2 pitadas de sal

RECHEIO:

Recheio:1 xícara (chá) leite

2 ovos

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

500 g frango cozido e desfiado

100 g de champignon

1/2 cebola ralada

2 dentes de alho ralados

MODO DE PREPARO

Prepare a massa misturando todos ingredientes até que a massa desgrude das mãos.

Se necessário, adicione um pouco mais de farinha.

Cubra o fundo e as laterais de sua forma com a massa, modelando com as mãos e fure a massa com garfo, em toda forma, para que a massa não crie bolhas ao assar.

Misture bem todos ingredientes do recheio e coloque sobre a massa.

Asse em forno médio até que a massa doure e o recheio fique firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/29399-quiche-de-estrogonofe.html>