

QUICHE DE CEBOLA RÁPIDO, FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 tablete de 200 g de manteiga (em temperatura ambiente)

1/4 de xícara de água

1 colher de chá rasa de fermento em pó

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 7 cebolas picadas em rodelas de mais ou menos 1/2 cm

3 ovos

1 caixa de creme de leite (200 g)

3 colheres de requeijão

2 colheres de azeite, somente para refogar a cebola

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, misturar bem a manteiga e a farinha de trigo até formar tipo uma farofa.

Acrescentar o sal, a água e misturar até que forme uma massa bem lisa e homogênea (não sovar muito para não liberar o glúten).

Acrescentar o fermento por último.

Forrar, com essa massa, a forma com fundo removível com uma camada de 1/2 cm (fundo e laterais).

Nesta receita, foram utilizadas 6 formas de fundo removível de 32 cm de diâmetro e 2,5 cm de altura com as bordas recortadas, ficando assim, cada forma igual a uma porção, podendo ser utilizada também uma forma grande.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela média, refogar a cebola com o azeite e sal até clarificar.

Apagar o fogo e reservar.

Bater com o mixer (ou liquidificador) o creme de leite, o requeijão e os ovos até homogeneizar (não adicionar mais sal).

Colocar a cebola clarificada e fria sobre a massa nas formas.

Colocar a mistura do creme de leite por cima da cebola.

Levar ao forno a 180°C por 40 minutos (ou até dourar).

Desenformar e servir ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30147-quiche-de-cebola-rapido-facil-e-gostoso.html>