

QUICHE DE FRANGO (SUPER LEVE E SABOROSO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 colheres (chá) de fermento químico em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

5 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de água fria

1 ovo

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

1 tomate grande, sem sementes, picadinho

1/2 lata de ervilha

1/2 lata de milho

1/2 cebola média

tempero verde a gosto

COBERTURA:

Cobertura:3 ovos

queijo parmesão a gosto (coloquei meio pacotinho)

1 caixinha de creme de leite

mussarela cortada em pedaços ou ralada a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha coloque o fermento químico, a farinha de trigo, o sal, a margarina, a água fria, o ovo.

Amasse com as mãos ate obter uma massa homogênea na massa na forna de 25 cm de diâmetro (usei forma de fundo removível).

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Misture tudo e distribua sobre a massa reservada.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve.

Junte as gemas e bata até ficar esbranquiçado (cerca de 5 minutos).

Acrescente o queijo parmesão ralado, um pouco de mussarela e o creme de leite, mexa e com esse creme cubra o recheio.

Sobre ele salpique o restante da mussarela e cheiro-verde.

Leve ao forno preaquecido em 200°C até dourar (aproximadamente 40 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32418-quiche-de-frango-super-leve-e-saboroso.html>