

MINIQUICHES DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (385 g)

1 ovo

1 xícara (chá) de manteiga sem sal (200 g)

1 sachê de caldo

RECHEIO:

Recheio: 4 ovos

1/2 xícara (chá) de creme de leite (100 g)

1 sachê de caldo

150 g de fatias de mussarela picadas

150 g de fatias de presunto picadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o ovo, a margarina e o Caldo até que fique homogêneo. Forre o fundo e as laterais de formas de pão de queijo e disponha-as em uma assadeira. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por minutos, sem deixar dourar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, misture o ovo, o creme de leite e o tempero.

Junte a mussarela e o presunto delicadamente.

Distribua nas massas e volte ao forno por 35 minutos, ou até dourar a superfície.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37131-miniquiches-de-queijo-e-presunto.html>