

QUICHE DE QUEIJO, TOMATE E MANJERICÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
6 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 e 1/2 colheres de sopa de água
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 copo de leite
300 g de mussarela
6 ovos bem batidos
noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Amassar todos os ingredientes até que ela desgrude da mão, se estiver úmida acrescentar um pouco de farinha de trigo e se estiver muito seca acrescentar um pouco de água.

Coloque a massa na geladeira para descansar 30 minutos.

Forrar a forma com a massa (não precisa untar), furar com um garfo e pincelar com clara de ovo.

Leve ao forno por 15 minutos.

Retire- a do forno e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos ingredientes e coloque sobre a massa.

Leve ao forno novamente por 40 minutos no forno médio.

O rendimento depende do tamanho da forma, 1 grande, 10 médias ou 20 pequenas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40383-quiche-de-queijo-tomate-e-manjericao.html>