

# QUICHE DE MILHO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de farinha de trigo  
1 caixinha de creme de leite  
3 colheres de iogurte natural  
50 gramas de margarina ou manteiga

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de milho  
1/2 cebola bem picadinha  
5 colheres de azeite  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
noz moscada a gosto  
salsinha e cebolinha picadinha  
3 colheres de maizena  
1 xícara de leite  
1 caixinha de creme de leite  
1 pacote de queijo parmesão ralado grosso

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misturar os ingredientes com uma colher.  
Espalhar em uma forma com fundo removível com auxílio de um garfo, de maneira que não fique grossa.  
Pré assar por 15 minutos antes de adicionar o recheio, forno a 180°C.

### RECHEIO:

Recheio: Refogar a cebola no óleo, adicionar o milho, o sal, a pimenta-do-reino, a noz moscada e a salsinha.  
Dissolva a maizena no leite, e adicione ao refogado.  
Mexe até engrossar.  
Após engrossar, adicionar o creme de leite.

Colocar sobre a massa pré assada e polvilhar com queijo parmesão ralado grosso, e levar ao forno 180°C por mais 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40952-quiche-de-milho.html>