

QUICHE MARAVILHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

100 g de margarina com sal

1 colher de sopa de água

RECHEIO:

Recheio: 100 g de lombinho em cubos

100 g de palmito picado

1 xícara de alho poró fatiado

1 lata de creme de leite

1 copo de iogurte natural

2 ovos

Noz moscada, sal, pimenta-do-reino e cheiro verde a gosto

Queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma recipiente coloque o trigo, a margarina e a água, misture bem. Amassar até ficar homogênea e deixar descansar por 30 minutos na geladeira. Após os 30 minutos, polvilhar uma bancada com trigo e abrir a massa com um rolo na espessura de 3 cm. Abrir a massa em uma forma de fundo removível. Cubra o fundo e as laterais. Reserve

RECHEIO:

Recheio: Bater no liquidificador o creme de leite, o iogurte e os ovos, acrescentar os condimentos. Colocar o lombinho, o palmito e o alho poró na forma já com a massa.

Colocar o creme por cima, polvilhar com queijo parmesão.

Assar por 40 minutos em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41003-quiche-maravilha.html>