

QUICHE ESPECIAL DE LEGUMES E BACON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 tablete de cream cheese (226 g) em temperatura ambiente

4 colheres de sopa de manteiga

1 ovo inteiro

1/2 colher de café de fermento em po

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 200 g de bacon frito

200 g de peito de peru picado

1 lata de ervilha

1 abobrinha grande cortada em quadradinhos

1 cebola pequena cortada em rodela

2 dentes de alho picados

6 fatias de queijo prato

3 ovos (clara e gema separada)

2 colheres de sopa de creme de leite

2 colheres de sopa de farinha

Sal e pimento a gosto

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO QUICHE:

Montagem do quiche: Depois que a massa já estiver assada e fria, coloque o recheio dentro da massa, o queijo e os ovos batidos com consistência de suflê. Salpique queijo ralado por cima e asse a 190°C por 20 minutos.

Deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41502-quiche-especial-de-legumes-e-bacon.html>