MINIQUICHE DE MILHO VERDE COM QUEIJO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:2 xícaras de chá de farinha de trigo

4 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

5 colheres de sopa de água fria

Sal a gosto

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1 lata de milho verde sem a água

3 ovos

1 caixinha de creme de leite

150 g de mussarela picadinha

Sal e temperinhos a gosto

Queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes da massa com a mão até ficar lisinha.

Levar para a geladeira por 30 minutos.

Após esse tempo abrir em uma forma grande de fundo removível ou em forminhas pequenas sem untar.

Misturar os ingredientes do recheio.

Colocar sobre a massa, polvilhar o queijo parmesão ralado.

Levar para assar em forno pre aquecido por 30 minutos ou até dourar.

Retirar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42840-miniquiche-de-milho-verde-com-queijo.html