

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>