

QUICHE DE MILHO E QUEIJO

INGREDIENTES

Farinha de trigo

4 ovos

1/2 xícara de margarina

1 pacote creme de queijo

2 xícaras de leite

cebolinha verde a gosto

sal a gosto

1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Misture um ovo e a margarina com as pontas dos dedos, junte o trigo até ficar uma massa lisa, homogênea e que solte das mãos, sal a gosto.

Deixe a massa descansar por 20 minutos coberta por papel filme.

Após o descanso abrir a massa com ajuda de um rolo, colocar em uma forma com fundo removível cobrindo o fundo e laterais, furar com um garfo e levar ao forno preaquecido por 15 minutos.

Em uma panela misture o conteúdo do creme de queijo a duas xícaras de leite, mexendo sem parar até ferver, depois em fogo baixo deixar cozinhar por mais 3 minutos.

Depois de morno o creme juntar os 3 ovos levemente batidos e cebolinha verde a gosto.

Jogar por cima da massa pre assada uma lata de milho verde e o creme, depois levar ao forno por 50 minutos (200°C).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43397-quiche-de-milho-e-queijo.html>