QUICHE DE CEBOLAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:100 g de manteiga ou margarina

1 xícara e meia de farinha de trigo

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:3 cebolas grandes cortadas em rodelas

COBERTURA:

Cobertura:3 ovos

1 lata de creme de leite

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque em um recipiente a margarina, a farinha de trigo e o sal, adicionando água se for necessário. Misture ate que a massa fique firme e solte das mãos deixe descansar enquanto prepara o recheio.

RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola no azeite, em fogo baixo, mexendo até que amoleça e reserve.

COBERTURA :

Cobertura :Bata os ovos e o creme de leite no liquidificador e tempere com sal.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa e forre o fundo e os lados de uma assadeira. Disponha o recheio de cebola e cubra com a mistura do liquidificador.

Polvilhe com o queijo ralado por cima e asse em forno médio (180°C) preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até ficar firme e dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44015-quiche-de-cebolas.html