QUICHE DE QUEIJO COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de margarina

1 ovo

1 colher (chá) de sal

orégano a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 embalagem de creme de queijo

1 xícara (chá) de leite

1 embalagem de cream cheese

200 g de provolone

1 copo de requeijão

1 colher (sobremesa) de ervas-finas

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte todos os ingredientes e misture bem.

Forre o fundo e as laterais de uma forma pequena de fundo removível (se preferir), fure com o garfo e leve ao forno por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o leite e o creme de queijo, leve ao fogo.

Misture todos os outros ingredientes e por último a farinha de trigo.

Coloque sobre a massa, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por mais 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45243-quiche-de-queijo-com-ervas-finas.html