

QUICHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ovo inteiro

100gr de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de maizena

3 claras em neve, depois acrescenta as gemas

sal a gosto

Queijo com cebola (mas pode fazer com ingredientes a sua escolha)

400gr de mussarela picada em quadrados

1 cebola grande picada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar os ingredientes até ficar homogêneo e começar a soltar da mão, colocar para descansar 30 minutos na geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Bater as claras em neve, misturar o restante dos ingredientes, incluindo a mussarela e a cebola.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar a massa em um refratário redondo padrão (não é necessário untar) inclusive nas bordas, fazer furos na massa com um garfo e levar ao forno médio por 5 minutos, depois colocar o todo o recheio e levar ao forno médio de 20 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49866-quiche.html>