QUICHE DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de Biscoito de Água e Sal TOSTINES®

Meia xícara (chá) de margarina em temperatura ambiente (cerca de 100g)

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de azeite

2 talos de alho-poró (apenas a parte branca)

1 caixinha de Creme de Leite NESTLÉ®

1 stick de MAGGI® Meu Segredo

2 ovos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um liquidificador, bata o Biscoito TOSTINES até obter uma farofa. Misture a margarina e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (26cm de diâmetro). Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho-poró por cerca de 5 minutos. Misture o Creme de Leite NESTLÉ com o MAGGI Meu Segredo e reserve. Bata os ovos até dobrar de volume e incorpore delicadamente ao recheio. Despeje sobre a massa e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva como entrada, acompanhada de uma salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52275-quiche-de-alho-poro-2.html