

QUICHE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de farinha trigo

4 colheres sopa margarina

1 ovo

1 colher de café sal

1/2 xícara de café de água

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de creme de leite

3 ovos

1 colher de café sal

200 g queijo parmesão

200 g queijo branco minas picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes na tigela da batedeira e bata em velocidade baixa por 2 minutos até ficar homogênea.

Forre uma forma antiaderente com esta massa, espete com garfo e leve ao freezer por 10 minutos para endurecer.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 8 minutos, deixando a semipronta.

RECHEIO:

Recheio: Bata os ovos com o creme de leite e metade do queijo ralado e sal usando um batedor.

Espalhe metade desta mistura na massa preparada.

Arrume o queijo picado e cubra restante que sobrou.

Polvilhe o que sobrou queijo ralado.

Asse por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54902-quiche-queijo-minas.html>