

QUICHE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de chá de farinha trigo

4 colheres sopa magarina

1 ovo

1 colher de cafe sal

1/2 xícara de café de água

RECHEIO:

Recheio:1 lata de creme de leite

3 ovos

1 colher de cafe sal

200 g queijo parmesao

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.