QUICHE COM BOLACHA DE ÁGUA E SAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:30 bolachas de água e sal moídas (triturá-las no liquidificador ou processador)

3 colheres (sopa) margarina

2 colheres (sopa) creme de leite

RECHEIO:

Recheio:150 g de presunto ou peito de peru

1/2 lata de milho verde em conserva (escorrido)

150 g de queijo prato ralado grosso

COBERTURA:

Cobertura:3 ovos

1 caixa de creme de leite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela misture a bolacha moída, a margarina derretida e o creme de leite.

Mexa até formar uma farofa que ao fechar as mãos ela toma forma.

Em uma forma de fundo removível (20 cm de diâmetro por 4 cm de altura), montando a massa com os dedos, nas laterais e no fundo.

Leve ao forno pré-aquecido por 10 minutos. Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Bata manualmente os ovos, o creme de leite e o sal até ficar homogêneo. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe os frios (presunto ou peito de peru) sobre a massa, faça várias camadas.

Jogue o milho por cima dos frios e cubra com todo o queijo prato ralado. Por cima de tudo despeje a mistura de ovos com o creme de leite.

Leve ao forno pré aquecido, a temperatura média por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54913-quiche-com-bolacha-de-agua-e-sal.html