

Quiche de Alho Poró

Olá,

A receita de hoje é uma ótima ideia para um lanche com as amigas!



Cl
i
q
u
e
p
a
r
a
a
m
p
liar

Para a massa:

- 250 gr de farinha de trigo
- 150 gr de manteiga gelada
- 1 ovo
- 3 colheres de água gelada

Modo fazer: Junte a farinha, o ovo, a manteiga, água amassando formando uma bola. Coloque em um filme plástico e leve a geladeira por uma hora (enquanto isso faça o recheio). Abra a massa em um plástico e coloque em uma forma redonda de abrir, no fundo e nas laterais. Fure a massa com um garfo e leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno, coloque o recheio e salpique com queijo ralado. Leve ao forno por mais 30 minutos a 180 graus.

c
l
i
q
u
e
p
a
r
a
a
m
p
liar



Para o recheio:

- 1 cebola
- 3 alhos poros cortados em rodelas
- 4 ovos
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- Sal e pimenta a gosto
- 100 gr. de queijo muçarela ralado
- 3 colheres de queijo parmesão ralado

Modo de fazer: Bata as claras em neve e vai acrescentado as gemas uma a uma batendo levemente e adicione o creme de leite. Refogue a cebola o alho poro. Depois misture o refogado ao creme. Acrescente o queijo muçarela.

C
l
i
q
u
e
p
a
r
a
a
m
p
liar



Sirva morno acompanhado de uma salada!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$