

QUICHE DE ABOBRINHA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de trigo
1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de manteiga Président
1/2 lata de creme de leite
1 colher (chá) de fermento em pó
3 ovos inteiros
1/2 lata de creme de leite
3 abobrinhas raladas no ralo grosso e uma cortada em rodela finas para o acabamento
1 xícara de queijo Gruyère Président
1 colher (sopa) de queijo parmesão Président
2 dentes de alho moído
2 colheres (sopa) de trigo
1/2 colher (chá) de sal
1/2 colher (chá) de orégano
1 xícara de palmito bem picado

MODO DE PREPARO

Misturar os 5 primeiros, até formar uma massa que não grude mãos

Misture a abobrinha ralada, os ovos, 1/2 creme de leite, o sal, o orégano, os queijos, o trigo, o alho e o palmito

Faça furinhos com garfo na massa e levar ao forno

Após retirar a massa do forno e colocar o recheio, corte rodela de abobrinha bem finas para decorar toda a superfície, salpicar queijo e orégano

Bom apetite, essa receita serve também como acompanhamento

Receita enviada por Regina Selexe

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2815-quiche-de-abobrinha-com-queijo.html>