# 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 rodelas 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 rodelas 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://receitafacilrapida.com.br/receita/2815-quiche-de-abobrinha-com-queijo.html