

# Quiche de Alho Poró com Queijo Branco

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Lanches](#), [Publiteditorial](#), [Receitas](#), [Vegetarianas](#), [Vídeos](#)



Eu não sei vocês mas eu adoro fazer quiches, principalmente para levar de lanche para a praia ou para o picnic, então sempre que posso invento novos sabores ou dou uma incrementada em clássicos deliciosos como a boa e velha Quiche de Alho-Poró, que nesta versão ganhou cubinhos de queijo branco.

E para te ajudar a deixar ainda mais prático nessa receita estou usando uma **Forma Descartável de Alumínio**, que é ótima para essas ocasiões de festas e também são recicláveis então assim que terminar a quiche é só tirar o excesso de alimento e descartar na lata para metais.

Ou seja: Não precisa se preocupar se sua forma vai ser devolvida para você ou se ela pode quebrar ou ser arranhada com aquela faca pontuda.

Quiche de Alho Poró com Queijo Branco

Tipo da Receita: Lanche

Nível: Fácil

Rendimento: +ou- 1 Forma de 550ml

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 50g de Manteiga
- Água até dar o ponto.
- 2 Ovos
- 1 Caixinha de Creme de Leite (200g)
- 1 Pitada de Sal
- 1 Pitada de Pimenta do Reino

- 1 Pitada de Noz-Moscada
- 100g de Queijo Branco
- ½ xícara (chá) de Alho-Poró

### Instruções

1. Em uma tigela coloque 1 xícara (chá) de Farinha de Trigo, 1 pitada de sal e 50g de Manteiga (amolecida), misture e adicione água aos poucos até ter uma massa homogênea.

Deixei a massa descansar por 20 minutos.

2. Em uma tigela coloque 2 Ovos, 1 caixinha de Creme de Leite, 1 pitada de sal, 1 pitada de pimenta do reino, e 1 pitada de noz moscada e misture muito bem.
3. E para deixar tudo bem prático vamos usar uma uma forma Descartável de Alumínio Redonda para Torta de 550ml, coloque 100g de queijo branco, ½ xícara (chá) de alho poró, coloque o creme cubra com parmesão e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos ou até dourar e aproveite.



[http://receitasdeminuto.com/quiche-de-alho-poro-com-queijo-branco/?utm\\_source=feedburner&utm\\_medium=feed&utm\\_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29](http://receitasdeminuto.com/quiche-de-alho-poro-com-queijo-branco/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29)

Receitas  
De Minuto

São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse