

Guichés de Requeijão Cremoso



Ingredientes

Requeijão cremoso:

- 500g de ricota fresca e amassada
- 200g de manteiga
- 300ml de água quente
- 2 colheres (sopa) de parmesão ralado
- sal a gosto

Massa:

- 4 colheres (sopa) de margarina
- 5 colheres (sopa) de banha de porco ou gordura vegetal
- 2 gemas
- 2 sachês de caldo de legumes em pó
- 100ml de creme de leite
- 500g de farinha de trigo aproximadamente

Recheio de 3 queijos

- 200g de muçarela
- 200g de queijo fresco
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- 1 caixinha de creme de leite
- Orégano a gosto.

Recheio de batata com cebola

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 cebolas
- 4 batatas
- 2 dentes de alho
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Recheio de brócoli

3 colheres (sopa) de margarina
2 dentes de alho
1 cebola
1 brócoli
2 xícaras (chá) de leite
1 caixinha de creme de leite
4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de preparo

Preparo da massa:

Coloque em uma vasilha a margarina, a banha de porco, o pó de legumes, as gemas e o creme de leite com um pouco de farinha de trigo e misturar todos os ingredientes, colocando aos poucos o restante da farinha de trigo até a massa formar uma "bola".

Coloque dentro de um saquinho e leve para geladeira por 30 minutos. Preparo do recheio 3 queijos: misture todos os ingredientes e recheie as quichés.

Preparo do requeijão:

bata todos os ingredientes no liquidificador, deixe esfriar.

Coloque nos copos fechados e leve para geladeira.

Preparo do recheio de batata:

Coloque em uma panela a margarina, a cebola, o alho e a batata com um pouco de água e deixe refogar.

Coloque aos poucos o restante da água, o sal e o leite.

Assim que começar a ferver o leite, coloque o creme de leite com a farinha de trigo mexendo até ficar bem cremoso.

Reserve e recheie a quiché frio. Assar em forno preaquecido 180 graus de 30 a 40 minutos (depende o tamanho da quiché)

Preparo do recheio de brócoli:

Coloque em uma panela a margarina, o alho e a cebola e deixe fritar um pouco.

Acrescente o brócoli refogue.

Coloque o sal o leite e assim que começar a ferver coloque o creme de leite e a farinha de trigo, mexendo sempre até ficar bem cremoso.

Use o recheio para as quichés frio.

São Paulo, SP, 23 de dezembro de 2012

Mkmouse