

# QUICHE NATALINO DE FAROFA

## INGREDIENTES

### Massa

1 pacote de 500 g de farofa de milho Yoki

1 pote de iogurte natural

200 g de manteiga ou margarina para forno

1 ovo e 1 gema

### Recheio

2 latas de creme de leite

4 ovos

3 colheres grandes de amido de milho

1/2 pimentão verde em tiras finas

1/2 pimentão vermelho em tiras finas

2 tomates sem pele e sem caroço em quadradinhos

1 lata de ervilhas

1/2 xícara de alho poró em rodelas finas

300 g de tender picado

sal, pimenta-do-reino e noz-moscada moída a gosto

## MODO DE PREPARO

### Massa

Abra a massa com um rolo e coloque em uma forma de aro removível

Deixe na geladeira por 1 hora

### Recheio

Transfira para um pirex e misture os demais ingredientes

Despeje sobre a forma com a massa

Asse por 30 minutos aproximadamente

Retire e deixe esfriar

### Decoração

Receita enviada por

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2885-quiche-natalino-de-farofa.html>