

# Miniquiche

1 porção



Fácil de preparar

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

2 colheres chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker  
2 xícaras chá de Farinha de Trigo  
1 colher café de Sal  
5 colheres sopa de Margarina  
30 ml Água  
1 unidade Ovos

**Recheio:**

1 lata de Creme de Leite  
1 colher sopa de Amido de Milho Dr Oetker  
150 g presunto  
200 g muçarela  
1 porção cebolinha verde ( à gosto)  
1 pitada de Sal (a gosto)

**1 Massa:**

Em uma vasilha coloque o Fermento Químico em Pó Dr. Oetker, a farinha de trigo, o sal, a margarina, a água fria o ovo. Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea. Abra a massa na forminha, de modo que fique bem fina. Reserve.

**2 Recheio:**

Dissolva o amido de milho no creme de leite. Acrescente a cebolinha picada e o sal. Corte o presunto e a mussarela em pequenos pedaços e acrescente ao creme. Coloque 1 colher (sobremesa) de recheio em cada fominha. Se desejar, decore com uma azeitona ou queijo ralado. Coloque as forminhas dentro de uma forma grande e leve ao forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até dourar. Desenforme e coloque em fôrmas de papel para servir em festinhas de aniversários.