

# QUICHE LORRAINE SEM GLÚTEN

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha sem glúten beladri

1 colher (café) de sal

8 colheres (sopa) de margarina

2 ovos

2 colheres (sopa) de água fria

### RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de bacon em cubos

5 xícaras de escarola em tiras

2 caixas de creme de leite ou creme de leite de soja

2 ovos

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em um recipiente, junte a farinha beladri, o sal e a margarina.

Misture com as pontas dos dedos, até formar uma farofa.

Junte os ovos e a água, misturando até ficar homogênea.

Cubra e reserve na geladeira por 30 minutos.

### RECHEIO:

Recheio: Em uma frigideira, frite o bacon em fogo médio até dourar.

Junte a escarola e refogue até murchar, reserve.

Em um outro recipiente, misture o creme de leite, os ovos e tempere com sal e pimenta a gosto.

Com as pontas dos dedos, abra a massa bem fina numa assadeira grande.

Espalhe o recheio sobre a massa e depois o creme de leite com os ovos por cima do recheio.

Asse em forno médio a 170°C, preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até a massa e o recheio dourarem.

Desenforme e sirva quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26151-quiche-lorraine-sem-gluten.html>