

QUICHE ESPECIAL DE LEGUMES E BACON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 tablete de cream cheese (226 g) em temperatura ambiente
4 colheres de sopa de manteiga
1 ovo inteiro
1/2 colher de café de fermento em po
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:
200 g de bacon frito
200 g de peito de peru picado
1 lata de ervilha
1 abobrinha grande cortada em quadradinhos
1 cebola pequena cortada em rodelas
2 dentes de alho picados
6 fatias de queijo prato
3 ovos (clara e gema separada)
2 colheres de sopa de creme de leite
2 colheres de sopa de farinha
Sal e pimenta a gosto
Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO QUICHE:

Montagem do quiche:
Depois que a massa já estiver assada e fria, coloque o recheio dentro da massa, o queijo e os ovos batidos com consistência de suflê. Salpique queijo ralado por cima e asse a 190°C por 20 minutos.
Deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar.