

QUICHE DE BACON E ALHO FRANÇÊS



INGREDIENTES

- 100 GR BACON AOS PEDACINHOS
- 2 ALHO FRANÇÊS ÀS RODELAS FINAS
- 25 ML AZEITE
- 1 PACOTE NATA CARBONARA
- 80 ML LEITE
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 1 MASSA FOLHADA
- COENTROS, PIMENTA E SALSA Q.B.
- 5 OVOS

CONFEÇÃO

1. Forrar uma tarteira com massa folhada e aparar as laterais picá-la.

2. Na CC colocar o bacon com azeite e o alho francês 5 minutos, 100º, vel 3 com acessório misturador.

3. Adicionar os cogumelos, natas e o leite, 5 minutos, 95º, vel 3.

4. Juntar salsa e coentros picados 1 minuto na mesma temperatura e vel.

5. Numa taça colocar os ovos e bater com garfo, temperar com pimenta e misturar.

6. Sem tampa de vapor, na vel 6 adicionar os ovos batidos pelo bocal por 2 minutos.

7. Caso não esteja bem envolvido, envolver com espátula.

8. Colocar o preparado na tarteira e levar a cozer até estar firme e dourada.
