

# QUICHE DE FRANGO E BACON



## INGREDIENTES

- 500G FRANGO ASSADO DESFIADO (PODE SER SOBRAS)
- 100G BACON AOS CUBOS
- 4 OVOS
- 400 ML LEITE
- SAL, PIMENTA E SALSA QB
- 1 EMBALAGEM DE MASSA QUEBRADA

## CONFEÇÃO

1. Forrar uma tarteira com a massa quebrada, picar com um garfo. Vai ao forno a 180 graus cerca de 5 minutos.
2. Colocar na taça o acessório batedor os ovos, o leite, o sal e a pimenta e seleccionar o programa molhos.
3. Retirar a tarteira do forno, colocar o frango, o bacon, a salsa e cobrir com o molho.
4. Levar ao forno novamente a 180 graus cerca de 25 minutos. E está pronta a saborear.