

# MINI QUICHE DE COGUMELOS E ALHO-FRANCÊS



## INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 150 GR. FARINHA
- 65 GR. MANTEIGA AMOLECIDA
- 35 GR. ÁGUA
- UMA PITADA DE SAL
- UMA PITADA DE AÇÚCAR
- RECHEIO:
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE ALHO
- AZEITE Q.B.
- ALHO FRANCÊS E COGUMELOS A GOSTO
- 1 OVO MÉDIO
- LEITE

## CONFEÇÃO

1. Massa quebrada:

2. Juntar todos os ingredientes na taça com a lâmina de amassar, programar velocidade 6, 3 minutos (ou até formar uma bola).

3. Estender a massa numa base pequena.

4. (Dica: Coloquei raspas de queijo da ilha por cima da massa para dar mais um sabor.)

6. Recheio:

7. Colocar a cebola e o alho no copo com a lâmina ultrablade, programar velocidade 12 10 segundos.

8. Trocar pelo acessório misturador e colocar um pouco de azeite e programar Slow Cook P1.

9. Adicionar os cogumelos e o alho-francês , e progamar Slow Cook P3 15-20 minutos.

10. Colocar o recheio por cima da massa.

12. Bater 1 ovo com a mesma quantidade de leite, temperar com sal e pimenta e verter por cima dos ingredientes.

14. Colocar em forno pré-aquecido a 180 graus, 20-0 minutos , ou até alourar.