

# QUICHE LORRAINE



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Espalhe a massa numa forma para tarte, e cubra-a com uma folha de papel vegetal. Leve ao forno durante 15 min. Deixe arrefecer.
2. Coloque o toucinho na taça com o acessório misturador e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min. Coloque o toucinho em papel de cozinha absorvente e lave a taça de preparação.
3. Coloque os ovos batidos, as natas e a noz-moscada na taça com a lâmina para amassar/triturar. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 7 durante 45 seg.
4. Coloque o toucinho no fundo da tarte, junte a mistura de natas/ovos. Misture e polvilhe com o queijo gruyère ralado. Leve ao forno durante cerca de 30 min. Sirva quente ou frio.

## INGREDIENTES

- 1 MASSA QUEBRADA
- 300 G TOUCINHO ÀS TIRAS
- 4 OVOS
- 200 G NATAS FRESCAS
- 1 C. DE CHÁ DE NOZ-MOSCADA MOÍDA
- 100 G QUEIJO GRUYÈRE RALADO
- SAL
- PIMENTA