

QUICHE DE ALHO FRANCÊS



CONFEÇÃO

1. Lave o alho francês e corte-o às rodelas. Coloque o alho francês, o azeite, a manteiga, o sal e a pimenta na taça com o acessório misturador. Deixe cozer na velocidade 3 a 130 °C durante 20 min.
2. Aqueça previamente o forno a 200 °C (T. 6-7).
3. Junte as natas e 2 gemas e seleccione a velocidade 3 a 85 °C durante 5 min.
4. Entretanto, estenda 2 círculos de massa quebrada. Coloque o primeiro num tabuleiro untado com manteiga e farinha. Espalhe a preparação anterior de alho francês e cubra com a segunda massa. Vede bem as extremidades e pincele com a restante gema.
5. Deixe cozer durante 35 min. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 2 MASSA QUEBRADA
- 750 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 5 CL AZEITE
- 40 G MANTEIGA
- 12 CL NATAS
- 3 GEMAS DE OVO
- SAL
- PIMENTA