

# QUICHE DE QUEIJO COM BACON



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Corte o bacon em tiras e coloque-o na taça com o acessório misturador. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min. Coloque o bacon sobre papel absorvente e lave a taça de preparação.
3. Coloque os ovos e as gemas batidas, 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 1 min.
4. Deite o bacon na base da tarte, verta a mistura de natas/ovos e cubra com pedaços de queijo. Leve ao forno durante cerca de 30 min. Sirva morno ou frio.

## INGREDIENTES

- 200 G QUEIJO MAREDSOUS EM FATIAS
- 1 MASSA QUEBRADA
- 200 G BACON
- 3 OVOS
- 2 GEMAS DE OVO
- 25 CL NATAS
- NOZ-MOSCADA MOÍDA
- SAL
- PIMENTA PRETA