

QUICHE DE ALHO FRANCÊS, BACON E QUEIJO DE CABRA



INGREDIENTES

- 250 GR DE MASSA QUEBRADA OU 1 ROLO DE MASSA DE COMPRA
- 150 GR DE BACON AOS PEDAÇOS
- 3 ALHOS FRANCESES
- 3 OVOS
- 20 CL DE NATAS
- 10 CL DE LEITE
- SAL E PIMENTA Q.B.
- ESPECIARIAS A GOSTO
- 1 QUEIJO DE CABRA

CONFEÇÃO

1. Estender a massa numa forma de tarte, untada com manteiga e enfarinhada.

2. Na cuba, com o acessório misturador, colocar um pouco de azeite e o bacon. Programar na velocidade 3, a 110°C, 6/7 minutos, ou até estarem ligeiramente dourados. Retirar o bacon e reservar. Aproveitar a gordura do bacon e colocar na cuba, o alho francês cortado às rodelas (só a parte branca) e programar na mesma velocidade, na mesma temperatura, durante 4 a 5 minutos.

3. Espalhar o bacon e o alho francês no fundo da quiche.

4. Préaquecer o forno a 180°C.

5. Na cuba limpa, com o acessório batedor, colocar os ovos e bater, durante 30 segundos, na velocidade 8. Juntar as natas, o leite, o sal, a pimenta e outras especiarias a gosto. Misturar na mesma velocidade, durante 40 segundos. Deitar a preparação na quiche.

6. Cortar o queijo de cabra às rodelas e colocar por cima da quiche.

7. Cozer no forno 25 a 30 minutos.
