

QUICHE DE TOMATE E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 175º
2. Combine todos os ingredientes na taça e selecione o programa Pastry P1. Desligue a CC assim que termine, para que não comece a levedar.
3. Espalhe a massa por uma tarteira (a minha tem cerca de 30 cm de diâmetro). Reserve.
4. Numa tigela, misture os ovos, o leite de amêndoa, as especiarias, o sal e a pimenta.
5. Adicione os vegetais já fatiados, e envolva bem.
6. Coloque a mistura na tarteira e leve ao forno durante 40 minutos.

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 9 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 6 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE CÔCO
- 6 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TAPIOCA
- 6 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PARA O RECHEIO:
- 3 OVOS
- 1/2 CANECA DE LEITE DE AMÊNDOA
- 1 DENTE DE ALHO ESMAGADO OU FINAMENTE FATIADO
- 1/2 ALHO FRANCÊS FINAMENTE FATIADO (SE TIVER O ACESSÓRIO RALADOR DA CUISINE COMPANION UTILIZE A LÂMINA MAIS FINA)
- 8 COGUMELOS BRANCOS FINAMENTE FATIADOS (SE TIVER O ACESSÓRIO RALADOR DA CUISINE COMPANION UTILIZE A LÂMINA MAIS FINA)
- 2 TOMATES PÊRA NÃO MUITO MADUROS FINAMENTE FATIADOS (SE TIVER O ACESSÓRIO RALADOR DA CUISINE COMPANION UTILIZE A

LÂMINA MAIS GROSSA)

- 8 TOMATES CEREJA CORTADOS EM METADES
- 1 COLHER DE CHÁ DE MANGERICÃO SECO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE ALECRIM SECO
- SAL E PIMENTA PRETA QB
- OPCIONAL: QUEIJO FLAMENGO QB