



QUICHE DE BACON E QUEIJO



Carne



51 MIN



FÁCIL



7 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

Para a massa:

- 200g de farinha
- 100g de manteiga
- 50 ml de água
- Sal

Para o recheio:

- 3 ovos
- 300 ml de natas
- 250 ml de leite
- 250g de bacon em cubos
- 150g de queijo emental ralado
- Sal
- Pimenta
- Noz-moscada

Preparação

- 1º** Prepare a massa: coloque todos os ingredientes no copo e programe 30 segundos na velocidade 5.
- 2º** Deixe repousar um pouco no frigorífico.
- 3º** Com a ajuda de um rolo, estenda a massa numa superfície plana, polvilhada com farinha, e coloque-a numa forma de tarte.
- 4º** Pique a massa com um garfo e cubra-a com papel de alumínio, colocando por cima alguns feijões (ou grão) secos para evitar que forme bolhas.
- 5º** Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, durante 20 minutos.
- 6º** Retire a folha de alumínio e o feijão (ou grão) e deixe arrefecer.
- 7º** Prepare o recheio: insira a lâmina de mistura no copo e adicione o bacon, programando 5 minutos, velocidade 2 na temperatura máxima (ST).
- 8º** Coloque o misturador sobre a lâmina, acrescente o leite, as natas, os ovos e os temperos e bata 30 segundos na velocidade 4.
- 9º** Junte o queijo e misture 10 segundos na velocidade 3.
- 10º** Verta o recheio sobre a massa pré-cozida e leve ao forno cerca de 20 minutos.