

QUICHE LORRAINE

INGREDIENTES PARA 8 FATIAS

250g de farinha
125 de manteiga derretida
1,25dl de água
Manteiga para untar
2dl de natas
2dl de leite
3 ovos
1 colher de sopa de farinha
150g de bacon cortado em cubos
200g de fiambre cortado em cubos
150g de queijo flamengo cortado em cubos
Pimenta q.b.
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.

PREPARAÇÃO

Numa tigela coloque a farinha, a manteiga, um pouco de sal e amasse utilizando as varinhas de massa na batedeira, junte a água aos poucos.

Se a massa ficar muito mole, acrescente farinha aos poucos enquanto bate.

Depois da massa bem amassada, deixe repousar durante 15 minutos.

Unte uma forma de tarte de fundo amovível com manteiga.

Polvilhe a bancada com um pouco de farinha e amasse um pouco a massa e forme com ela uma bola.

Estenda-a com o rolo da massa e coloque-a na forma, aconchegue bem a massa.

Não deixe ficar nenhum furo na massa.

Para a massa grossa acalque bem, para fina, corte o excesso.

Por cima da massa, coloque o fiambre, o bacon e o queijo.

Parta os ovos para um recipiente e junte as natas, o leite e a colher de sopa de farinha, tempere com noz-moscada, com pimenta e com um pouco de sal.

Bata tudo até ficar bem misturado. Cubra a tarte com o recheio.

Leve ao forno pré aquecido nos 180° durante 40 minutos.

Desenforme para um prato.

Custo: 5.05 € ; Custo por pessoa: 0.63 €

<http://www.saborintenso.com/f25/quiche-lorraine-293/>