

MINI-QUICHES DE CARNES FRIAS

INGREDIENTES PARA 24 MINI-QUICHES

350g de farinha de trigo sem fermento
125g de margarina
70 ml de água
1 ovo
Farinha para polvilhar
100g de fiambre cortado em cubinhos
125g de paio do lombo cortado em cubinhos
125g de mortadela cortada em cubinhos
100g de queijo flamengo ralado
6 ovos
200 ml de natas
200 ml de leite
Tomilho
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 6.50 € | Custo por quiche: 0.27 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/mini-quiches-carnes-frias-30543/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a farinha e margarina partida em pedaços. Tempere com umas pedrinhas de sal. Junte a água e o ovo. Amasse tudo muito bem. Quando a massa já não se colar nos dedos, forme uma bola.
 2. Polvilhe a bancada com farinha e estenda a massa com um rolo. Com um copo largo, corte rodela de massa. Com a massa, forre forminhas individuais previamente untadas com margarina. Tenha atenção para que não fiquem bolhas de ar.
 3. Nas forminhas forradas com a massa, divida o fiambre, o paio e a mortadela. Parta os ovos para uma tigela, junte o leite, as natas e o tomilho. Tempere com pimenta, noz-moscada e um pouco de sal. Bata tudo com a batedeira até que fique bem misturado.
 4. Preencha as forminhas com o líquido, sem encher demasiado. Por fim, polvilhe-as com o queijo ralado.
 5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer durante 30 minutos. Depois das quiches cozidas, retire-as e desenforme. E estão prontas a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!