



Quiche de champignons



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:50

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher e meia (chá)	5 g
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Requeijão culinário	Meia xícara (chá)	100 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	4 unidades	200 g
Leite	Meia xícara (chá)	100 ml
Requeijão cremoso	Meia xícara (chá)	100 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher e meia (chá)	5 g
Queijo muçarela (ralado)	1 xícara (chá)	107 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Champignon em conserva (fatiados)	1 xícara e meia (chá)	218 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo peneirada, o AJI-NO-MOTO®, a manteiga e o requeijão, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Embrulhe em plástico-filme e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
2. Abra a massa e forre o fundo e as laterais de uma fôrma redonda (25 cm de diâmetro) de fundo removível. Faça furos na massa com o auxílio de um garfo e leve para assar em forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até ficar levemente dourada.
3. Faça o recheio: em uma tigela, coloque os ovos, o leite, o requeijão, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e bata com um batedor manual até ficar homogêneo. Disponha sobre a massa, salpique a muçarela, o champignon e a cebolinha verde.
4. Volte a quiche ao forno por mais 45 minutos, ou até que o recheio fique firme.
5. Retire do forno e sirva quente ou fria.