



Quiche de champignon



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 e meia colher (chá)	6 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 culinário	meia xícara (chá)	100 g
AJI-NO-MOTO®	1 e meia colher (chá)	6 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Champignon em conserva (fatiados)	1 e meia xícara (chá)	200 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 filme plástico e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
2. Abra a massa e forre o fundo e as laterais de uma forma 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 e o AJI-NO-MOTO®, e bata com um fouet até ficar homogêneo. Disponha sobre a massa e salpique a muçarela, o champignon e a cebolinha pela superfície.
4. Volte ao forno por mais 45 minutos, ou até que o recheio fique firme.
5. Retire do forno e sirva quente ou fria.