

Quiche de alho poró



Autor: Amanda

Quiche de alho poró

Ingredientes

Massa:

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo
100 g de margarina
1/2 lata de creme de leite sem soro
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de fermento em pó

Recheio:

2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de cebola
2 colheres de sopa de farinha de trigo
300 ml de leite
2 gemas
1/2 pacote de queijo ralado
1/2 lata de creme de leite sem soro
2 alhos poró
1/2 xícara de cebolinha verde

100g de Palmito picado

50g de mussarela.

Temperos a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), a margarina ou manteiga, creme de leite (sem soro), o sal e o fermento.

Misture com as mãos (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada).

Sove sobre superfície levemente enfarinhada.

Deixe descansar por 10 minutos (opcional).

Distribua a massa em uma assadeira redonda nº25 (não precisa untar).

Fure com auxílio de um garfo toda a superfície.

Leve ao forno 200° graus por 10 minutos (pré-assee a massa).

Retire do forno e espalhe o recheio e sobre ele a cobertura.

Polvilhe com queijo ralado.

Leve novamente ao forno pré-aquecido 200° graus por aproximadamente 15 a 20 minutos.

Recheio:

Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola.

Coloque a farinha e mexa.

Junte o leite aos poucos, sempre mexendo, até engrossar.

A seguir, adicione o sal, pimenta, gemas, creme de leite, queijo ralado, mussarela, palmito, cebolinha ou salsinha e o alho poro fatiado e afermentado previamente.

Misture.