



QUICHE INTEGRAL DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM TOMATE SECO

Ingredientes

Massa:

- 60 g de manteiga de búfala (3 colheres de sopa)
- 120 g de Farinha de Trigo Maria Inês Integral (1 xícara)
- 1 pitada de sal
- 15 mL de água gelada (1 colher de sopa)

Recheio:

- 200 g de mozzarella de búfala cereja (1 pote)
- 100 g de tomate seco
- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- 3 ovos
- 1 pitada de sal



Modo de preparo

Massa:

- 1) Em uma tigela coloque a farinha, a manteiga e o sal e misture com a ponta dos dedos.
- 2) Acrescente aos poucos a água. Quando ficar homogêneo coloque em um papel filme e leve a geladeira por 20 minutos.

- 3) Abra a massa entre duas folhas de papel manteiga, abra do tamanho da sua forma. Tire o papel manteiga de cima e vire na forma.

Recheio:

1. Coloque em uma tigela os ovos e bata com um batedor de claras.
2. Coloque o sal e o creme de leite e bata bem.

Montagem:

- 1) Despeje o creme na massa.
- 2) Por cima coloque o tomate seco e a mozzarella de búfala.
- 3) Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 minutos.