Quiche de Queijo Brie e mix de cogumelos

Tempo de Preparo: 01:40

Rende: 12 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Massa da torta:

- 4 xícaras (chá), ou 480 gramas, de farinha de trigo
- Sal a gosto
- ½ xícara (chá), ou 100 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 2 gemas
- Água gelada até dar ponto

Recheio de brie e cogumelo:

- 2 colheres (sopa), ou 35 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez
- 6 xícaras (chá), ou 500 gramas, de mix de cogumelos picados
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá), ou 500 ml, de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 3 ovos
- Salsinha picada a gosto
- 2 xícaras (chá), ou 300 granas, de Queijo Brie Tirolez em cubos

- ½ xícara (chá), ou 60 gramas, de Parmesão Ralado Tirolez

Modo de Preparo

Modo de preparo

Massa da torta:

- Em um bowl médio, coloque a farinha de trigo, o sal e a Manteiga Com Sal Tirolez em temperatura ambiente. Misture com as pontas dos dedos, formando uma farofa grossa.

- Adicione o ovo e a gema. Misture e coloque água gelada até dar ponto.

- Deixe descansar por 30 minutos.

- Para abrir a massa, coloque um saco plástico de congelamento, a massa e cubra com outro saco plástico de congelamento.

- Abra com um rolo de macarrão até espessura de 2 mm.

- Preencha uma forma média 24x4 com fundo falso e retire o excesso da massa.

- Leve para gelar e reserve.

Recheio de brie e cogumelos:

- Em uma frigideira grande, coloque a Manteiga Com Sal Tirolez e leve ao fogo médio para derreter.

- Adicione os cogumelos. Misture bem e tempere com sal e pimenta-do-reino.

- Deixe refogar por 5 minutos ou até que murche e cozinhe.

- Coloque no fundo da massa da quiche gelada e reserve.

- Em um bowl médio, adicione o Creme de Leite Fresco Tirolez, os ovos e a salsinha picada. Tempere com sal e pimenta-do-reino.

- Misture bem e coloque na massa da quiche com os cogumelos.
- Cubra com Queijo Brie e o Parmesão Ralado Tirolez.
- Leve ao forno preaquecido a 170°C por 45 minutos ou até que esteja cozida e levemente dourada.
- Sirva em seguida!