



# Quiche Lorraine

**Tempo de Preparo:**

🕒 00:50

**Rende:**

🍽️ 6 a 8 Porções

## Ingredientes

Para a massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- 1 colher (chá) de sal (5 g)
- ½ embalagem de Manteiga Sem Sal Tirolez (100 g)

Para o recheio:

- 100 g de bacon em fatias
- 150 g de Queijo Suíço Tirolez
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 xícara (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez (200g)
- Sal
- Pimenta-do-reino recém-moída
- Noz-moscada

## Modo de Preparo

Comece pela massa: Coloque a farinha e o sal em uma tigela, acrescente a Manteiga Sem Sal Tirolez gelada cortada em pequenos pedaços e, com as pontas dos dedos, amasse ligeiramente formando uma farofa.

Adicione aos poucos até 3 colheres (sopa) de água e, ainda com as pontas dos dedos, amasse o mínimo possível, até que as partículas se aglutinem, formando uma massa.

Cubra e deixe na geladeira descansando por 15 minutos.

Coloque a massa entre dois sacos plásticos e abra-a com um rolo. Retire um dos sacos plásticos e vire a massa sobre uma forma de fundo removível própria para quiche (25 cm de diâmetro x 3 cm de altura).

Retire o segundo saco plástico e acomode a massa na forma, forrando o fundo e as laterais. Com um garfo, faça furinhos no fundo.

Cubra com filme plástico e leve de volta para a geladeira por mais 15 minutos ou até ficar gelada.

Enquanto isso, preaqueça o forno regulado em temperatura de 180°C e leve a massa ao forno para preassar por 15 a 20 minutos (até que fique levemente dourada). Retire do forno e reserve.

Faça o recheio: Em fogo médio, frite as fatias de bacon em uma frigideira antiaderente sem óleo.

Quando estiverem douradas, retire-as e deixe-as secando em papel-toalha. Depois de frias, corte-as em pequenos pedaços.

Rale o Queijo Suíço Tirolez no ralo fino e coloque-o sobre a massa pré-assada, pressionando delicadamente para que fique bem distribuído.

Polvilhe os pedacinhos de bacon por cima.

Em uma tigela, misture os ovos, o leite e o Creme de Leite Fresco Tirolez até ficar homogêneo. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada ralada na hora.

Distribua essa mistura sobre o recheio de Queijo Suíço e bacon. Asse a quiche em forno preaquecido a 160°C por 20 a 25 minutos ou até que a superfície esteja dourada. Sirva em seguida.