edu K

Quiches: sabores salgados e doces para fazer e vender

ALAN DATORRE





O expert

Alan Datorre começou sua carreira como ajudante de cozinha no bar e restaurante Rota do Acarajé, onde cozinhou e cozinha para grandes celebridades que frequentam o local. Lá ele adquiriu vasta experiência em pratos especiais da cultura do norte e nordeste do Brasil e da rica cultura caipira e mineira. Após uma temporada na Argentina, quando se especializou em confeitaria na Mausi Sebess, em Buenos Aires, tornou-se chef no Hotel Fazenda Foz do Marinheiro ao retornar ao Brasil. Além disso, cozinhou no restaurante Carlota, estagiou no restaurante DOM com Alex Atala e foi chef no By Gastrô Buffet, responsável pela confeitaria e atendimento aos mais exigentes clientes. No âmbito da alta gastronomia, Alan figurou entre os mais experientes e tradicionais chefs da cozinha internacional no Buffet França, palco das festas mais requintadas e frequentadas por personalidades nacionais e internacionais. Vencedor do reality show Que Seja Doce, do Canal GNT, também ganhou o concurso Enchefs, que elegeu um rep







ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Sumário

SOBRE A QUICHE.....4

QUICHE LORRAINE, COM MASSA TRADICIONAL 5

QUICHE DE ALHO-PORÓ COM CALABRESA (COM MASSA TRADICIONAL).....6

QUICHE DE QUEIJOS E MANJERICÃO (COM MASSA TRADICIONAL).....7

QUICHE DE ATUM E ERVILHAS (COM MASSA TRADICIONAL).....8

QUICHE DE GELEIA DE CEBOLA ROXA E QUEIJO CREMOSO, COM MASSA INTEGRAL.....9

QUICHE DE BRÓCOLIS COM MORTADELA, COM MASSA DE ERVAS SECAS.....10

QUICHE DE ASPARGOS COM BACALHAU, COM MASSA DE AVEIA.....11

QUICHE DE ESCAROLA COM CASTANHAS E CREME DE IOGURTE, COM MASSA DE AMENDOIM.....12

QUICHE DE ROSAS DE MAÇÃ COM CREME, COM MASSA DE CANELA 13

QUICHE DE RICOTA COM FRUTAS VERMELHAS.....14

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Sobre a quiche

DIFERENÇAS ENTRE A QUICHE E A TORTA
A massa da quiche é mais leve, tem menos farinha de trigo, é menos gordurosa e o recheio é mais leve e úmido por conta do creme de leite.

OS INGREDIENTES BÁSICOS DA QUICHE
Farinha: estrutura, base.
Manteiga: agrega sabor e ajuda na estrutura.
Creme de leite: agrega sabor e dá consistência ao recheio.

A MASSA DA QUICHE: MASSA BRISÉE
Massa fundamental para qualquer tipo de torta aberta, é de origem francesa e própria para pratos salgados



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche Lorraine, com massa tradicional

Dica: essa quiche é fundamental num cardápio de café. Pode ser servida como entrada ou, dependendo da ocasião – como um evento mais descolado de verão – como prato principal, acompanhada de salada.

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

*

Massa tradicional

150 g de manteiga em temperatura ambiente

250 g de farinha de trigo

5 g de sal

*

Recheio

2 ovos

250 ml de creme de leite

Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada – Q.B.

150 g de bacon frito e escorrido

200 g de queijo muçarela

PREPARO DA MASSA

- Em uma tigela, colocar a manteiga com a farinha e o sal e delicadamente mexer com as pontas dos dedos.
- Quando estiver igual a uma farofa, reservar na geladeira enquanto se prepara o recheio.

PREPARO DO RECHEIO

- Bater no liquidificador ou com um fouet os ovos com o creme de leite, o sal, a pimenta e a noz-moscada e reservar.
- Em uma panela fritar o bacon, escorrer o óleo e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Colocar o queijo e o bacon no fundo da assadeira e finalizar com o creme batido no liquidificador.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos, ou até que ao furar com um palito, este saia limpo.

ONDE SERVIR: cafés, bistrôs, padarias finas, lanchonetes alternativas.

Anotações: _____

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de alho-poró com calabresa (com massa tradicional)

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

*

Recheio

2 ovos

250 ml de creme de leite

Sal e pimenta-do-reino – Q.B.

15 ml de azeite

150 g de calabresa frita e escorrida

200 g de alho-poró picado

Dica: quanto menor e mais fino for o corte, mais delicado fica o acabamento da quiche. Você também pode substituir o alho-poró por espinafre e a calabresa por linguiça toscana ou de frango. A quiche de alho-poró é outro clássico e é muito requisitada em cafés, padarias e bistrôs.

PREPARO DO RECHEIO

- Bater no liquidificador ou com um fouet os ovos com o creme de leite, o sal e a pimenta e reservar.
- Em uma panela, refogar a linguiça no azeite e adicionar o alho-poró pouco antes de desligar o fogo, deixando alguns segundos para dar uma leve murchada (ele não deve cozinhar para preservar o sabor). Reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Colocar a linguiça refogada com alho-poró no fundo da assadeira e finalizar com o creme batido.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos (até dourar).

Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de queijos e manjericão (com massa tradicional)

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

*

Recheio

2 ovos
250 ml de creme de leite
Sal – Q.B.
Pimenta-do-reino – Q.B.
100 g de queijo ricota
100 g de queijo prato
100 g de gorgonzola
50 g de parmesão
Manjericão – Q.B.

Dica: os queijos da receita podem ser substituídos por outros como muçarela, minas fresco, queijo de coalho ralado ou um queijo da sua região. Você também pode substituir a erva da receita por outra, como salsa, tomilho, erva-doce, hortelã e alecrim, que, por exemplo, harmoniza bem com o gosto forte do gorgonzola. Use sempre ervas frescas, elas agregam mais sabor, leveza e frescor ao prato.

PREPARO DO RECHEIO

- Bater no liquidificador ou com um fouet os ovos com o creme de leite, o sal e a pimenta e reservar.
- Em uma tigela, picar os queijos e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Colocar os queijos com o manjericão no fundo da assadeira e finalizar com o creme batido.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos (até dourar).

Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de atum e ervilhas (com massa tradicional)

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

Recheio

2 ovos
250 ml de creme de leite
Sal e pimenta-do-reino – Q.B.
25 ml de azeite
2 dentes de alho picados
60 g de cebola roxa picada
200 g de ervilhas frescas (congeladas)
300 g de atum (em lata)
Cravo moído (perfume) – Q.B.

Dica: Você pode substituir o atum por sardinha em lata ou salmão grelhado e levemente desfiado. A ervilha por milho ou cogumelos como shitake ou shimeji, que dão um toque refinado à receita.

PREPARO DO RECHEIO

- Bater no liquidificador ou com um fouet os ovos com o creme de leite, o sal e a pimenta e reservar.
- Em uma panela, refogar o alho, a cebola e acrescentar as ervilhas frescas, finalizar com o atum. Perfumar com o cravo moído.
- Misturar bem, corrigir o sal e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Colocar o recheio preparado no fundo da assadeira e finalizar com o creme batido.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos (até dourar).

USE SUA CRIATIVIDADE PARA FAZER VÁRIAS RECEITAS A PARTIR DE UMA MESMA BASE, POR EXEMPLO:

- Shitake e/ou shimeji com salmão
- Sardinha com milho
- Só de sardinha
- Só de cogumelos, adicionando outras variedades como o cogumelo paris, o shitake branco e outros, obtendo uma quiche vegetariana que, além de deliciosa, é rica em proteína vegetal.

Anotações: _____

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de geleia de cebola roxa e queijo cremoso, com massa integral

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

*

Massa integral

150 g de manteiga
125 g de farinha de trigo
125 g de farinha integral
5 g de sal

*

Recheio

200 g de cebola roxa picada
100 g de açúcar
2 ovos
250 ml de creme de leite
Sal e pimenta-do-reino – Q.B.
150 g de queijo cremoso (requeijão)

PREPARO DA MASSA

- Em uma tigela, colocar a manteiga com as farinhas e o sal. Delicadamente, mexer com as pontas dos dedos. Quando estiver igual a uma farofa reservar na geladeira.

PREPARO DO RECHEIO

- Colocar em uma panela a cebola e o açúcar, deixar cozinhar até ficar em ponto de geleia e reservar.
- Reservar o queijo cremoso.
- Bater os ovos com o creme de leite, o sal e a pimenta e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Colocar a geleia com o queijo no fundo da assadeira e finalizar com creme batido.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos (até dourar).

Anotações: _____

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de brócolis com mortadela, com massa de ervas secas

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

Massa ervas secas

150 g de manteiga
250 g de farinha de trigo
Ervas finas secas– Q.B.
5 g de sal

Recheio

50 g de cebola picada
20 ml de azeite
200 g de brócolis cozido
200 g de mortadela fatiada
Sal e pimenta-do-reino – Q.B.
2 ovos
250 ml de creme de leite

PREPARO DA MASSA DE ERVAS SECAS

- Em uma tigela, misturar a farinha com a manteiga, o sal e as ervas finas secas, sempre usando as pontas dos dedos, reservar em geladeira durante o preparo do recheio.

PREPARO DO RECHEIO

- Refogar a cebola com o azeite, acrescentar o brócolis e a mortadela, corrigir o sal, acrescentar pimenta e reservar.
- Bater os ovos, o creme de leite e o sal e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Colocar o recheio preparado no fundo da assadeira e finalizar com o creme batido.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos (até dourar).

Anotações: _____

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de aspargos com bacalhau, com massa de aveia

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

Massa de aveia

150 g de manteiga
150 g de farinha de trigo integral
100 g de aveia
5 g de sal

Recheio

25 ml de azeite
50 g de cebola
200 g de aspargos cozidos na água e sal
200 g de bacalhau dessalgado
100 g de azeitonas picadas
2 ovos
250 ml de creme de leite
Sal e pimenta-do-reino – Q.B.

PREPARO DA MASSA DE AVEIA

- Em uma tigela, colocar a manteiga com a farinha, a aveia e o sal. Delicadamente, mexer com as pontas dos dedos. Quando estiver igual a uma farofa, reservar na geladeira durante o preparo do recheio.

PREPARO DO RECHEIO

- Refogar a cebola no azeite e adicionar os aspargos já cozidos.
- Colocar nesse refogado o bacalhau e as azeitonas e reservar.
- Bater os ovos com o creme de leite, o sal e a pimenta e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Em seguida, colocar o recheio refogado no fundo da assadeira e despejar o creme batido.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos (até dourar).

Anotações: _____

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de escarola com castanhas e creme de iogurte, com massa de amendoim

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

*

Massa de amendoim

150 g de manteiga
150 g de farinha
100 g de amendoim moído
5 g de sal

*

Recheio

25 ml de azeite
2 dentes de alho
Sal e pimenta-do-reino – Q.B.
200 g de escarola lavada e picada
100 g de castanha-do-brasil
3 ovos
200 ml de iogurte

Anotações: _____

_____

_____

_____

_____

Dica: você pode substituir as castanhas da receita por amêndoas, castanha-de-caju, avelãs, pistache e coco ralado fresco (não use o congelado, pois a água de coco congelada interfere na receita). Também pode trocar a escarola por acelga, couve-flor ou mesmo a couve em folha. Escolha qual ingrediente usar de acordo com o público e o custo.

PREPARO DA MASSA DE AMENDOIM

- Juntar a manteiga com a farinha, o amendoim moído e o sal.
- Com as pontas dos dedos, misturar bem até ficar em ponto de farofa e reservar na geladeira durante o preparo do recheio.

PREPARO DO RECHEIO

- Refogar a escarola com azeite, alho e sal e deixar murchar.
- Escorrer a água que soltar da verdura, misturar a castanha e reservar.
- Bater os ovos com o iogurte natural e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Colocar a escarola e a castanha.
- Em seguida, acrescentar o creme de iogurte já batido.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos (até dourar).

NOTA: o amendoim agrega sabor, nutrientes e crocância à massa.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de rosas de maçã com creme, com massa de canela

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

*

Massa de canela

250 g de farinha de trigo

150 g de manteiga

3 g de açúcar com canela

Raspas de limão – Q.B.

*

Recheio

200 g de açúcar

200 g de maçãs descascadas e picadas

300 ml de creme de leite

2 ovos

PREPARO DA MASSA DE CANELA

- Em uma tigela misturar a farinha com a manteiga, o açúcar com canela e as raspas de limão, sempre usando as pontas dos dedos, até obter uma farofa. Reservar em geladeira durante o preparo do recheio.

PREPARO DO RECHEIO

- Em uma panela, caramelizar o açúcar e acrescentar a maçã picada. Acrescentar 150 ml de creme de leite e mexer bem (cuidado: a mistura do creme com o caramelo faz subir um forte e quente vapor).
- Quando o açúcar estiver homogeneizado com creme de leite e a maçã, reservar.
- Bater 150 ml do creme de leite com os ovos e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Em seguida, acrescentar o creme de maçã e, por último, o creme de ovos com creme de leite batido.
- Levar ao forno preaquecido (15 min) a 180 °C por cerca de 40 minutos (até dourar).

Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Quiche de ricota com frutas vermelhas

RENDIMENTO 1 quiche de 15 cm de diâmetro: 800 g; 2 quiches de 8 cm de diâmetro: 400 g cada; 4 miniquiches de 6 cm de diâmetro: 200 g cada.

VALIDADE 3 dias refrigerada; 3 meses congelada

*

Massa

250 g de farinha de trigo
150 g de manteiga
3 g de açúcar

*

Recheio

100 g de morango
100 g de framboesa
100 g de amora
100 g de açúcar
50 ml de água
2 ovos
250 ml de creme de leite
120 g de ricota

PREPARO DA MASSA

- Em uma tigela, misturar a farinha com a manteiga e o açúcar, sempre usando as pontas dos dedos, até obter uma farofa. Reservar em geladeira durante o preparo do recheio.

PREPARO DO RECHEIO

- Em uma panela, juntar as frutas com o açúcar e deixar cozinhar até obter uma geleia (aprox. 20 min). Reservar.
- Bater os ovos e o creme de leite e reservar.

MONTAGEM

- Em uma assadeira de 15 cm de aro removível colocar a massa e, com as pontas dos dedos, dar uma leve pressionada no fundo e na lateral da forma.
- Colocar os recheios na sequência: primeiro a ricota, depois a geleia de frutas e por último o creme de ovos com creme de leite batido.
- Levar ao forno pré-aquecido a 180º C até ficar dourado, cerca de 40 minutos.

Anotações: _____

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "QUICHES: SABORES SALGADOS E DOCES PARA FAZER E VENDER" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)