Nestlé
Creme de Leite
Tortas e Quiches
RECEITAS Nestlé
MELHORAMENTOS

Tortas e Quiches

MELHORAMENTOS

Sumário

Miniquiches de alho-poró e bacalhau 3
Torta da fazenda 5
Torta cremosa de carne de liquidificador 6
Torta integral de frango cremosa 7
Quiche de brócolis 8
Torta de frango com queijo 10
Quiche integral de espinafre e tomate 11
Torta de camarão 12
Torta de palmito e alho-poró 15
Quiche de queijo MAGGI® 16
Torta de frango 17
Quiche lorraine 18
Quiche de abobrinha 19
Quiche de cebolas caramelizadas 20
Quiche de tomates com manjericão 21
Quiche de frango com queijo brie 22
Miniquiches de espinafre 23

Nestlé®, Nestlé® Creme de Leite, Moça® e demais marcas apresentadas nesta coleção são registradas e de propriedade da Nestlé Brasil Ltda.

© 2020 Editora Melhoramentos Ltda.

Coordenação Culinária:
Camila Guimarães e Cintia Kichise

Todas as receitas apresentadas neste livro foram testadas e aprovadas por Receitas Nestlé®.

Coordenação editorial
Sete (www.sitedosete.com)

Edição de texto e preparo
Leonardo Ortiz

Revisão
Raquel Nakasone, Aline Souza e Bóris Fatigati

Projeto gráfico e diagramação
Luciana Soga

Fotografias Carol Gherardi (página 17), Marcelo Resende (páginas 3, 6, 7, 14, 11, 16, 19, 23) e Sheila Oliveira (capa, 4, 9, 10, 13, 22)

ISBN 978-85-06-08480-9

A ficha catalográfica encontra-se disponível na Editora Melhoramentos.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Caixa Postal 729 – CEP 01031-970
São Paulo – SP – Brasil
Tel.: (11) 3874-0880
www.editoramelhoramentos.com.br
sac@melhoramentos.com.br

Impresso no Brasil

COPIA NÃO AUTORIZADA É CRIME
ABDR
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE DIREITOS REPROGRÁFICOS
RESPEITE O DIREITO AUTORAL

Miniquiches de alho-poró e bacalhau

RENDIMENTO: 10 unidades
PREPARO: 1h
DIFICULDADE: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Recheio

- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 xícaras de chá de bacalhau desfiado e dessalgado
- 1 talo de alho-poró picado
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 *stick* de MAGGI® Meu Segredo
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente grande, peneire a farinha de trigo com o sal e o fermento.
2. Faça uma cova no centro e adicione a manteiga e o NESTLÉ® Creme de Leite.
3. Com as pontas dos dedos, trabalhe a massa até ficar homogênea, sem grudar nas mãos.
4. Embale em plástico-filme e deixe descansar por 30 minutos.
5. Abra a massa em uma superfície limpa e enfarinhada.
6. Forre com a massa o fundo e a lateral de formas individuais redondas (10 cm de diâmetro), untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.
7. Fure o fundo das massas com um garfo e leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 20 minutos.

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o bacalhau e o alho-poró por 5 minutos.
2. Deixe esfriar, misture o NESTLÉ® Creme de Leite restante, o MAGGI® Meu Segredo, as gemas e o queijo ralado e reserve.
3. Em uma batedeira, bata as claras em neve. Incorpore ao recheio reservado e despeje nas massas.
4. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos.
5. Sirva de entrada, acompanhada de uma salada de folhas.

RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 1h15
DIFICULDADE: fácil

Torta da fazenda

INGREDIENTES

Massa

- 2 ovos
- 1 kg de mandioquinha cozida e amassada
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de chá de MAGGI® Fondor

Recheio

- 2 colheres de sopa de azeite
- 500 g de linguiça calabresa em rodelas
- 1 maço picado de couve-manteiga
- 1 colher de chá de MAGGI® Fondor

Montagem

- 200 g de queijo meia cura ralado
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos por 5 minutos.
2. Acrescente a mandioquinha reservada, o NESTLÉ® Creme de Leite, o MAGGI® Fondor e bata até ficar homogêneo. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o azeite e doure a linguiça calabresa.
2. Adicione a couve e o MAGGI® Fondor e refogue bem. Reserve.

Montagem

1. Em uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro) untada com manteiga, coloque metade da massa reservada.
2. Distribua o recheio e o queijo meia cura ralado. Cubra com o restante da massa.
3. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos ou até dourar. Sirva.

DICAS

- A mandioquinha, em algumas regiões do Brasil, é conhecida como batata-baroa.
- É importante espremer a mandioquinha ainda quente, pois ela fica mais macia.
- O queijo meia cura tem uma consistência macia, semelhante à do queijo prato. Você pode substituí-lo por queijo de minas padrão.

Torta cremosa de carne de liquidificador

INGREDIENTES

Recheio

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 400 g de carne moída
- 1 colher de chá de sal
- 2 tomates sem sementes, picados
- 2 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Massa

- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Montagem

- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.
2. Junte a carne e refogue por 10 minutos ou até que seque todo o líquido. Use um garfo para amassar os grumos que se formarem.
3. Acrescente o sal, os tomates e refogue até murchar.
4. Junte as azeitonas, a salsa e misture delicadamente.
5. Desligue o fogo, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e reserve.

Massa

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.

Montagem

1. Em uma forma retangular grande (23 cm × 32 cm), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo, espalhe metade da massa.
2. Cubra com o recheio e finalize com a massa restante.
3. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 20 pedaços
PREPARO: 1h
DIFICULDADE: fácil

DICA

Para verificar se a torta está assada, espete-a com um palito de dente. Ele precisa sair limpo.

RENDIMENTO: 20 pedaços
PREPARO: 1h
DIFICULDADE: fácil

Torta integral de frango cremosa

INGREDIENTES

Recheio

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 xícaras de chá de peito de frango cozido e desfiado (200 g)
- 1/2 xícara de chá de ervilhas frescas
- 2 tomates sem sementes, picados
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose

Massa

- 3 ovos
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Zero Lactose
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 lata de milho-verde em conserva, escorrido
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de chá de NESTLÉ® Aveia Flocos
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho.
2. Junte o frango, as ervilhas, os tomates, o sal e a pimenta-do-reino. Refogue até murchar.
3. Desligue o fogo, acrescente a salsa e o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem e reserve.

Massa

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.

Montagem

1. Em uma forma retangular grande (23 cm × 32 cm), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo, espalhe metade da massa.
2. Cubra com o recheio e finalize com a massa restante.
3. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

Quiche de brócolis

INGREDIENTES

Massa

- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Picanha
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de chá de manteiga

Recheio

- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Picanha
- 3 colheres de sopa de água
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 ovo batido
- 1/2 xícara de chá de queijo prato ralado

Montagem

- 2 xícaras de chá de brócolis cozido
- 50 g de bacon picado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma panela, leve ao fogo o Leite MOLICO® com o MAGGI® Caldo de Picanha, mexendo bem até dissolvê-lo completamente. Reserve.
2. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo com o fermento em pó.
3. Faça uma cova no centro e coloque a manteiga. Aos poucos vá despejando o leite reservado, misturando com a ponta dos dedos, até formar uma massa lisa, que desgrude das mãos.
4. Embale em plástico-filme e deixe descansar por 20 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, coloque o tablete de MAGGI® Caldo de Picanha e a água. Leve ao fogo baixo, mexendo bem até dissolver.
2. Junte o NESTLÉ® Creme de Leite, o ovo, o queijo prato e reserve.

Montagem

1. Em uma superfície limpa, lisa e polvilhada com farinha de trigo, abra a massa com o auxílio de um rolo de macarrão.
2. Forre com a massa o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro).
3. Espalhe o brócolis, cubra com o recheio reservado e leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos.
4. Enquanto isso, frite o bacon em sua própria gordura. Escorra em papel toalha e reserve.
5. Quando a quiche estiver com o recheio consistente, retire-a do forno e espalhe o bacon. Sirva em seguida.

DICA

Se desejar, substitua o brócolis por escarola, champignon ou espinafre.

RENDIMENTO: 6 porções
PREPARO: 1h30
DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 10 porções
PREPARO: 1h
DIFICULDADE: fácil

Torta de frango com queijo

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de MAGGI® Fondor

Recheio

- 350 g de peito de frango cozido e desfiado
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de queijo suíço ralado
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1/2 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo e faça uma cova no centro.
2. Coloque a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite, o fermento e o MAGGI® Fondor.
3. Misture bem até obter uma massa lisa, que não grude nas mãos.
4. Deixe descansar por 30 minutos.
5. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro), reservando cerca de 1/3 da massa para a cobertura.
6. Fure o fundo da massa com um garfo e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 20 minutos.

Recheio

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes e despeje sobre a torta.
2. Faça rolinhos com a massa reservada e enrole até a massa ficar torcida.
3. Cubra a torta, pincele com a gema e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por mais 30 minutos ou até dourar. Sirva.

Quiche integral de espinafre e tomate

INGREDIENTES

Massa

- 1 xícara de chá de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de chá de NESTLÉ® Aveia Flocos
- 1/2 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido MOLICO® Zero Lactose
- 1/2 colher de chá de fermento em pó

Recheio

- 4 ovos
- 1/2 cebola em fatias
- 1 e 1/2 xícara de chá de espinafre picado
- 1/2 xícara de chá de tomates-cereja ao meio
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Zero Lactose

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma retangular (10 cm × 34 cm).
3. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes.

Montagem

1. Recheie a massa reservada.
2. Volte ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos, ou até que o recheio esteja firme e dourado. Sirva a seguir.

DICA

Você pode preparar a receita em uma forma redonda, de 24 cm de diâmetro.

RENDIMENTO: 8 porções
PREPARO: 1h
DIFICULDADE: fácil

Torta de camarão

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de chá de sal

Recheio

- 500 g de camarões pequenos, limpos
- 1 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola ralada
- 1 pimenta-malagueta amassada
- 4 tomates sem pele, sem sementes, picados
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 vidro de palmito picado (300 g)
- 1/2 xícara de chá de azeitonas verdes picadas
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 gema para pincelar

DICAS

- Se desejar, acrescente 2 ovos cozidos ao recheio. Você também pode substituir as azeitonas por champignons picados.
- Se quiser um recheio mais aveludado, acrescente 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite misturada com a farinha de trigo e o Leite NINHO®.

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo e misture com o fermento em pó.
2. Faça uma cova no centro e coloque o restante dos ingredientes.
3. Misture-os com as pontas dos dedos. Pegue aos poucos a farinha até que seja toda incorporada, e a massa solte completamente das mãos.
4. Deixe descansar por 1 hora.
5. Abra a massa. Reserve cerca de 1/3 para formar uma grade depois de rechear a torta.
6. Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro).
7. Fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos.

Recheio

1. Em um recipiente, tempere os camarões com o MAGGI® Fondor e a pimenta-do-reino. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça o óleo e a manteiga. Refogue a cebola.
3. Junte os camarões e os deixe fritar um pouco.
4. Acrescente a pimenta-malagueta, os tomates e a água. Deixe ferver em panela tampada até obter um molho.
5. Junte o palmito, as azeitonas, a salsa e a farinha de trigo dissolvida no Leite NINHO®. Mexa até obter uma consistência cremosa.
6. Despeje a mistura sobre a massa.
7. Faça com a sobra da massa uma grade.
8. Pincele a gema e volte ao forno médio-alto (200 °C) por mais 15 minutos.
9. Desenforme quente e sirva a seguir.

RENDIMENTO: 8 porções
PREPARO: 40 min
DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 16 porções
PREPARO: 1h20
DIFICULDADE: médio

Torta de palmito e alho-poró

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de chá de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 gemas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal

Recheio

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola média picada
- 1 talo de alho-poró fatiado
- 2 tomates sem sementes, picados
- 2 vidros de palmito (600 g)
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde picado
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, coloque as farinhas.
2. Faça uma cova no centro, adicione a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite, as gemas, o fermento em pó e o sal.
3. Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.
4. Com a massa, forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro). Reserve 1/3 da massa para cobrir a torta.
5. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 15 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho-poró.
2. Junte os tomates e refogue por 5 minutos.
3. Acrescente o palmito, o sal, a pimenta-do-reino, o NESTLÉ® Creme de Leite e o cheiro-verde.
4. Misture bem e coloque sobre a massa já na forma.
5. Abra a massa reservada com o auxílio de um rolo.
6. Corte-a em tiras e cubra a torta, formando uma grade e fechando bem as bordas.
7. Pincele a gema e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

Quiche de queijo MAGGI®

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 colher de chá de MAGGI® Fondor
- 1 colher de chá de fermento em pó

Recheio

- 1 xícara de chá de queijo prato ralado
- 1 xícara de chá de queijo de minas frescal ralado
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 3 ovos
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 1/2 colher de chá de MAGGI® Fondor
- 2 colheres de sopa de manteiga em pedaços

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente grande, peneire a farinha e faça uma cova no centro.
2. Coloque a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite, o MAGGI® Fondor e o fermento. Misture-os com as pontas dos dedos.
3. Pegue a farinha aos poucos até que fique toda incorporada à massa e solte completamente das mãos.
4. Cubra a massa com plástico-filme. Deixe descansar por 20 minutos na geladeira.
5. Abra a massa, forre uma forma de aro removível (18 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
6. Fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 20 minutos.

Recheio

Em um recipiente, misture os queijos, os ovos, o NESTLÉ® Creme de Leite, a pimenta-do-reino, a noz-moscada e o MAGGI® Fondor.

Montagem

1. Despeje o recheio sobre a massa já assada.
2. Espalhe por cima pedacinhos de manteiga.
3. Volte ao forno médio (180 °C) por 20 minutos. Sirva quente.

RENDIMENTO: 10 pedaços
PREPARO: 1h30
DIFICULDADE: fácil

DICA

É importante deixar a massa descansar para ficar mais fácil de ser trabalhada.

RENDIMENTO: 20 porções
PREPARO: 1h10
DIFICULDADE: fácil

Torta de frango

INGREDIENTES

Massa

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 6 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 gemas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal

Recheio

- 1 colher de sopa de óleo
- 4 dentes de alho picados
- 2 cebolas médias picadas
- 2 tomates médios picados
- 1 peito de frango grande, cozido e desfiado
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo de Galinha
- 1/2 xícara de chá de água quente
- 1 vidro de palmito picado (300 g)
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde picado
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo.
2. Faça uma cova no centro, adicione a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite, as gemas, o fermento em pó e o sal.
3. Misture com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.
4. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
5. Com a massa, forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro). Reserve 1/3 da massa para cobrir a torta.

Recheio

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e as cebolas.
2. Junte os tomates e refogue por 5 minutos.
3. Acrescente o frango e os tabletes de MAGGI® Caldo de Galinha dissolvidos na água quente. Refogue até secar.
4. Acrescente o palmito, o NESTLÉ® Creme de Leite, a pimenta-do-reino e o cheiro-verde. Misture bem. Coloque o recheio sobre a massa.

Montagem

1. Abra a massa reservada com auxílio de um rolo. Cubra a torta, fechando bem as bordas.
2. Pincele a gema e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

Quiche lorraine

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 150 g de manteiga
- 1 colher de chá de MAGGI® Fondor

Recheio

- 100 g de bacon picado
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de queijo tipo gruyère
- 1 colher de chá de MAGGI® Fondor
- 1 pitada de noz-moscada

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma superfície limpa e seca, peneire a farinha.
2. Faça uma cova no centro e coloque a manteiga e o MAGGI® Fondor.
3. Amasse suavemente com as pontas dos dedos até obter uma massa lisa, que não grude nas mãos.
4. Abra a massa em uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro). Aperte com os dedos e forme uma pequena borda.

Recheio

1. Em uma panela, doure o bacon em fogo baixo.
2. Escorra a gordura e espalhe o bacon frito sobre a massa.
3. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos.
4. Em um recipiente, misture o NESTLÉ® Creme de Leite com os ovos, o queijo, o MAGGI® Fondor e a noz-moscada.
5. Retire a torta do forno e despeje a mistura sobre o bacon.
6. Retorne ao forno por 30 minutos ou até o recheio ficar consistente e a massa dourada. Sirva quente.

DICAS

- Você pode substituir o queijo gruyère por 1 xícara de chá de queijo parmesão misturada com 1 xícara de chá de queijo prato ou fundido.
- Se preferir, use um pacote de massa folhada pronta (400 g) para fazer o fundo da torta. Fure a massa com um garfo antes de assar.

RENDIMENTO: 12 porções
PREPARO: 30 min
DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 8 porções
PREPARO: 1h
DIFICULDADE: fácil

Quiche de abobrinha

INGREDIENTES

Massa

- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de MAGGI® Fondor

Recheio

- 2 abobrinhas grandes raladas
- 3 ovos
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1/2 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 1 xícara de chá de queijo suíço ralado
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo.
2. Faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite, o fermento em pó e o MAGGI® Fondor.
3. Amasse suavemente até obter uma massa lisa, que não grude nas mãos.
4. Deixe descansar por 30 minutos.
5. Abra a massa sobre uma superfície limpa polvilhada com farinha.
6. Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro), apertando com os dedos e formando uma borda.
7. Fure o fundo da massa com um garfo e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 15 minutos.

Recheio

1. Em um recipiente, misture as abobrinhas, os ovos, o NESTLÉ® Creme de Leite, a farinha de trigo, o MAGGI® Fondor e os queijos.
2. Despeje sobre a massa pré-assada e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 1 hora, ou até que a superfície esteja dourada. Sirva a seguir.

DICA

Se preferir, substitua o queijo suíço por queijo prato.

Quiche de cebolas caramelizadas

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de manteiga
- 2 gemas
- 1 pitada de sal
- 4 colheres de sopa de água gelada

Recheio

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 cebolas grandes fatiadas
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 ovos batidos
- 1 *stick* de MAGGI® Meu Segredo
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 ramo grande de tomilho fresco

DICA

- Se desejar, utilize uma forma de louça (24 cm de diâmetro).
- Sirva a quiche acompanhada de uma salada simples com molho de tahine: coloque, sobre folhas verdes variadas, fatias de pepino, de cenoura e tomates-cereja. Regue com molho à base de tahine: misture 2 colheres de sopa de tahine, suco de 1 limão pequeno, 1 dente de alho amassado, 2 colheres de sopa de azeite e 1 pitada de sal. Polvilhe com gergelim.

RENDIMENTO: 12 porções
PREPARO: 1h15
DIFICULDADE: fácil

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até que a massa fique homogênea e solte completamente das mãos.
2. Forre uma forma de fundo falso (24 cm de diâmetro) com a massa.
3. Cubra com papel-manteiga e grãos de feijão (os feijões evitam que a base da massa suba ou que as bordas desmanchem, e não devem ser consumidos depois de assados).
4. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 20 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em uma frigideira, derreta a manteiga.
2. Junte a cebola e o açúcar e deixe refogar em fogo médio, mexendo sempre, até que a cebola esteja dourada e macia (15 minutos).
3. Espere amornar, junte o NESTLÉ® Creme de Leite, os ovos, o MAGGI® Meu Segredo, 2 colheres de sopa do queijo parmesão e o tomilho.
4. Coloque o recheio sobre a massa pré-assada.
5. Polvilhe o restante do queijo parmesão e leve para assar em forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos.

Quiche de tomates com manjericão

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher de chá de MAGGI® Fondor
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 5 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 gema

Recheio

- 5 ovos
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 200 g de queijo muçarela ralado
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de chá de manjericão fresco picado
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 1 colher de chá de sal
- 200 g de tomates-cereja

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o MAGGI® Fondor e o fermento em pó.
2. Junte a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite e a gema e misture bem até formar uma massa homogênea que desgrude das mãos.
3. Cubra com plástico-filme e deixe descansar por 20 minutos. Abra sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro).
4. Com um garfo, faça furos no fundo da massa e leve para assar em forno médio-alto (200 °C) preaquecido, por 20 minutos. Retire do forno e reserve.

Recheio

1. Em um recipiente, com o auxílio de um garfo, bata os ovos e o NESTLÉ® Creme de Leite.
2. Adicione o queijo muçarela, o queijo parmesão, o manjericão, a noz-moscada, o sal e misture bem.
3. Coloque sobre a massa reservada e já fria e espalhe os tomates-cereja, distribuindo-os por toda a torta.
4. Leve para assar em forno médio-alto (200 °C) preaquecido, por 40 minutos ou até que o recheio esteja firme e dourado. Sirva quente ou fria.

DICA

Para que a massa se mantenha perfeita ao assar, dando à quiche um bonito acabamento, forre-a com papel-manteiga ou papel-alumínio, cubra com grãos de feijão crus e leve para assar conforme solicitado na receita. Em seguida, retire o papel e os feijões e deixe a massa esfriar antes de usá-la. Você pode utilizar essa técnica para qualquer torta, doce ou salgada, que peça para pré-assar massa.

RENDIMENTO: 14 porções
PREPARO: 1h50
DIFICULDADE: fácil

Quiche de frango com queijo brie

INGREDIENTES

Massa

- 1/2 xícara de chá de manteiga
- 1 ovo
- 1 colher de chá de MAGGI® Fondor
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

Recheio

- 1/2 colher de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1 xícara de chá de peito de frango cozido e desfiado
- 1 tablete de MAGGI® Caldo de Galinha
- 2 colheres de sopa de vinho branco
- 1 tomate sem pele e sem sementes, picado
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 3 ovos batidos levemente
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 60 g de queijo brie, cortado em cubinhos

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, coloque a manteiga, o ovo e o MAGGI® Fondor.
2. Misture-os com as pontas dos dedos e junte a farinha de trigo aos poucos, até que a massa fique homogênea e solte completamente das mãos.
3. Cubra a massa com plástico-filme e deixe descansar por 20 minutos.
4. Em uma superfície limpa polvilhada com farinha de trigo, abra a massa.
5. Forre com a massa o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro).
6. Fure o fundo com um garfo e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 15 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola.
2. Acrescente o frango e o MAGGI® Caldo de Galinha. Misture até dissolver e deixe refogar.
3. Junte o vinho branco, deixe evaporar e acrescente o tomate.
4. Retire do fogo, espere esfriar e adicione os ovos, o NESTLÉ® Creme de Leite e a salsa.
5. Espere esfriar e coloque o recheio sobre a massa reservada.
6. Espalhe o queijo brie e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 50 minutos. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 14 porções
PREPARO: 1h35
DIFICULDADE: fácil

RENDIMENTO: 10 unidades
PREPARO: 1h30
DIFICULDADE: fácil

Miniquiches de espinafre

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher de chá de MAGGI® Fondor
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Recheio

- 1 maço pequeno de espinafre cozido
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 colher de sopa de MAGGI® Fondor
- 3 gemas
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 3 claras

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo com o MAGGI® Fondor e o fermento.
2. Faça uma cova no centro, adicione a manteiga e o NESTLÉ® Creme de Leite.
3. Com as pontas dos dedos, trabalhe a massa até ficar homogênea, sem grudar nas mãos.
4. Embale em plástico-filme e deixe descansar por 30 minutos.
5. Abra a massa sobre uma superfície limpa e polvilhada com farinha de trigo.
6. Forre o fundo e a lateral de formas individuais (10 cm de diâmetro).
7. Fure o fundo das massas com um garfo e leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 20 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em um recipiente, misture o espinafre com o NESTLÉ® Creme de Leite, o MAGGI® Fondor, as gemas, o queijo parmesão e reserve.
2. Em uma batedeira, bata as claras em neve. Incorpore ao recheio reservado e despeje nas massas.
3. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos.
4. Sirva de entrada, acompanhada de uma salada de folhas.

RECEITAS NESTLÉ
é o lugar ideal para quem ama se inspirar, descomplicar uma ideia velha ou fazer algo diferente. Vamos juntos?

Cadastre-se e conheça nossos serviços!

O QUE TEM EM CASA?
Escreva os ingredientes e nós lhe sugerimos uma receita bem gostosa

FOODLIST
Crie sua lista de receitas para ter sempre à mão

E-MAIL
Receitas, dicas e vídeos personalizados para você

WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR

Títulos da
Coleção NESTLÉ® Creme de Leite

Arroz e Risotos
Assados e Gratinados
Massas e Molhos
Pratos Salgados Cremosos
Tortas e Quiches

Preparar uma refeição é um ato de amor e cuidado. Nada mais carinhoso e reconfortante que um prato bem cremoso, cheio de sabor e aconchego. Nesta coleção, você irá aprender a preparar receitas deliciosas com NESTLÉ® Creme de Leite. Qualquer momento pode ficar mais feliz com uma sopinha, uma massa ou um assado bem gostoso, não é?

Sua cozinha merece infinitas possibilidades. Com NESTLÉ® Creme de Leite seu cardápio fica muito mais gostoso.

WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR

1333212
9 788506 084809

NESTLÉ® Creme de Leite – Tortas e Quiches
Editora Melhoramentos Ltda. – Impresso no Brasil
Lote n.º KO1EV0 – ISBN: 978-85-06-08480-9
1.ª edição, 2.ª impressão – Contém 1 livro