

Base para quiche



Ingredientes: 500 grama de farinha
0,5 colher de chá de sal
1 colher de sopa de açúcar em pó
225 grama de manteiga
5 colher de sopa de água
1 unidade de gemas

Instruções de preparação:

Comece por separar a farinha e a manteiga. Coloque de lado 100 gramas de farinha e outros 100 de manteiga. Junte então a farinha e manteiga restantes com o sal e o açúcar em pó, misturando bem. Em seguida, junte a água, até formar uma massa homogénea. Nessa altura, deixe repousar durante aproximadamente uma hora. Junte depois a manteiga e a farinha que colocara de lado, até obter também uma massa homogénea. Com um rolo da massa, alise até a massa ficar suficientemente fina. Será necessário repetir este processo algumas vezes. Deverá em seguida deixar repousar ambas as massas, um período que poderá aproveitar para fazer o recheio. Independentemente qual seja, os passos seguintes serão sempre iguais: coloque a massa num 'pirex' ou numa forma, e forre-a, de forma a despejar em seguida o recheio lá dentro. Finalmente, leve ao forno, previamente aquecido. O tempo de cozedura poderá variar consoante o recheio, mas a cor da base será um excelente indicador de quando deverá estar pronto: um atraente e apetitoso dourado!

Sugestões Adicionais: Em alternativa, poderá tomar antes os seguintes passos, na altura de colocar a massa no recipiente: Antes de a colocar na forma, separe dois terços da massa. No final, após ter colocado o recheio, utilize a massa restante para formar pequenas tiras, que deverá colocar no topo do quiche, por exemplo fazendo cruces ou outras formas a gosto. Prenda bem as pontas das tiras à base. Pincele a gema sobre a cobertura da massa e leve ao forno!