

# Quiche de bacon sem massa

De [PetitChef\\_PT](#)

Quer fazer uma quiche mas não tem massa folhada ou quebrada à mão ? Que tal uma versão sem massa ?



**Tipo de receita:** Prato Principal  
**Número de doses:** 8 porções  
**Tempo de Preparação:** 15 Minutos  
**Tempo de Cozedura:** 30 Minutos  
**Pronto em:** 45 Minutos  
**Dificuldade:** Muito Fácil

## Ingredientes:

200 g de [bacon](#)  
3 [ovos](#)  
1/2 litro de leite  
100 g de farinha  
100 g de queijo ralado  
sal  
[pimenta](#)  
[noz](#) moscada

## Materiais:

1 recipiente fundo  
Forma de bolo redonda

## Preparação:



Passo 1: Misturar os ovos à farinha, ao sal, à pimenta e à noz moscada. Depois junte o leite, misturando.



Passo 2: Cozer o bacon e juntar à preparação com o queijo ralado.



Passo 3: Verter tudo numa forma redonda de bolo, untada de manteiga e enfarinhada.



Passo 4: Levar ao forno por 30 minutos a 210°C.



Passo 5: Pronta !

Observações:

**Sem glúten:**

Esta receita pode ser sem glúten se substituir a farinha de trigo por farinha Maizena.

**Para o aperitivo!**

Esta receita é perfeita se cortar em pedaços e servir como aperitivo.

**Temperatura:**

pode comer esta quiche quente ou fria.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/quiche-sem-massa-fid-1566942>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017  
Mkmouse