

## Quiche de Palmito

- 🕒 Tempo: 12 porções
- 🕒 Serve: 1 hora
- 💬 Dificuldade: Fácil



### Ingredientes:

#### Massa

350 g de farinha de trigo  
200 g Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff  
36 g de Gema de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff  
Sal a gosto

#### Recheio

1 vidro de palmito  
1 cebola picada  
2 colheres de sopa de azeite

#### Cobertura

2 xícaras de chá de creme culinário  
100 g de Ovo Integral Pasteurizado Resfriado Sina Cheff  
Sal e noz moscada a gosto

### Modo de preparo:

#### Massa

Misture em uma tigela, a Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff e a Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff os ingredientes de massa até formar uma bola lisa e reserve.

#### Recheio

Aqueça o azeite e em um frigideira, refogue a cebola e em seguida o palmito, tempere com sal e pimenta.

#### Cobertura

Em uma outra tigela, misture o creme culinário e o Ovo Integral Pasteurizado Resfriado Sina Cheff com a noz moscada e misture bem. Abra a massa numa forma e coloque o recheio sobre ela. Cubra com a mistura do creme de leite e leve para assar em forno preaquecido por cerca de 30 minutos.