

Preparación:

1. Agregá la harina y mezclá todo muy bien hasta formar una masa consistente. Envolvé en plástico de cocina y llevá al refrigerador por al menos 2 horas. Pasado este tiempo, podés extender la masa y cortar círculos para rellenar moldes de mini tartaletas, o bien los hoyos de un molde antiadherente de cupcakes.
2. Para preparar el relleno, en un bowl batí muy bien los huevos y mezclá la leche, los hongos en tajadas o trocitos, el puerro cortado finamente, el queso bagaces y la sal.
3. Rellená los moldes hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad, de modo que quede un borde de pasta visible para que puedan crecer.
4. Llevá a un horno precalentado a 350° F por 15-20 minutos o hasta que doren. Podés decorar con puerro fresco cortado.

MINI QUICHES DE PUERRO Y HONGOS

Pastaflora:

Ingredientes:

Rinde: 12 porciones

- 1 y ½ tazas de de harina todo uso (250 g)
- 1 cucharada de Natuvia granulado (15 g)
- 2 huevos (120 g)
- 100 g de lactocrema

Relleno:

Ingredientes:

- 3 huevos (180 g)
- 1 taza de hongos (125 g)
- 1 taza de puerro (100 g)
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de queso bagaces (50 g)
- 2 cucharaditas de sal (6 g)