

QUICHE DE GRÃO DE BICO

Ingredientes

Massa

- 250 g de grão-de-bico
- 500 ml de água
- Sal a gosto
- 100 g de farinha de arroz
- 100 g de farinha de amêndoas

Recheio

- 200 g de amêndoas
- 300 ml de água quente
- 300 g de batata doce
- 1 cebola média em cubos
- 3 dentes de alho
- 1 bastão de alho-poró
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Massa

- Atenção: Esta receita requer 12 horas de molho.
- Deixe o grão-de-bico de molho por 12 horas.
- Após esse tempo, se desejar, retire toda a pele do grão-de-bico. Em uma panela, adicione a água e o sal e cozinhe por 20 minutos em fogo médio.
- No processador, coloque o grão-de-bico, a farinha de arroz e a farinha de amêndoas. Misture até obter uma massa homogênea.

Recheio

- Deixe as amêndoas de molho por 12 horas na água fria. Depois desse tempo, bata-as no liquidificador junto com a água quente, até obter um leite. Use um pano limpo para extrair o leite. Reserve-o.
- Cozinhe a mandioca (macaxeira) até ficar bem mole.
- Numa panela, coloque o alho amassado, a cebola e o azeite. Quando a cebola ficar transparente, adicione a macaxeira em forma de purê. Em seguida, coloque o leite de amêndoas.
- Em outra panela, coloque o alho-poró cortado em tiras finas e refogue no azeite .
- Forre uma fôrma de fundo removível de 20 cm com a massa. Adicione o creme de macaxeira e o alho-poró refogado por cima. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 30 minutos ou até dourar.