

## QUICHE DE ALCACHOFA Y RICOTTA



Categoría: Repostería

Creada en 2021-03-10  
 Cualificada por Supercook CL  
 Sugerida por Kitchen Center  
 El tiempo total de preparación: 50 Segundos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

<b>300 gramos</b>	harina
<b>150 gramos</b>	mantequilla trozada y a temperatura ambiente
<b>1/2 tapón/ tapones</b>	agua
<b>75 gramos</b>	queso gruyere
<b>30 gramos</b>	queso parmesano
<b>150 gramos</b>	ricotta
<b>5</b>	huevos
<b>1</b>	yema de huevo
<b>1 tapón/ tapones</b>	caldo de alcachofa
<b>2 tarro</b>	corazones de alcachofa
<b>300 mililitro</b>	crema fresca
	sal
	nuez moscada a gusto
	pimienta a gusto

### PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).