

## QUICHE DE ALCACHOFA Y RICOTTA



Catégorie: Pâtisserie

Créée le 2021-03-10

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center

Temps total de préparation:  
50 Secondes

Convient à la machine:

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

### LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

<b>300 gramme(s)</b>	farine
<b>150 gramme(s)</b>	butter, chopped and at room temperature
<b>1/2 gobelet(s)</b>	eau
<b>75 gramme(s)</b>	queso gruyere
<b>30 gramme(s)</b>	queso parmesano
<b>150 gramme(s)</b>	ricotta
<b>5</b>	oeufs
<b>1</b>	jaune d'oeuf
<b>1 gobelet(s)</b>	caldo de alcachofa
<b>2</b>	corazones de alcachofa
<b>300 millilitre(s)</b>	crème liquide fraîche
	sel
	nutmeg to taste
	poivre au goût

### PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).