



Mini quiche de Topinambur

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 20 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 12 mini quiches

- Masa briseè 2
- Topinambur 500 g
- Crema fresca 200 ml
- Leche 70 ml
- Grana Padano 50 g
- Huevos 2
- Queso Fontina 50 g
- Sal al gusto
- Laurel 1 hoja
- Pimienta al gusto
- Aceite de oliva virgen extra al gusto

Dorar los Topinambur pelados y picados previamente en una sartén con un poco de aceite durante 5 minutos; agregar 70 ml de leche y cocinar durante otros 5 minutos con la hoja de laurel, ajustando la sal y la pimienta.

Retirar la hoja de laurel y triturar el Topinambur hasta obtener una crema, ajustando la sal y la pimienta si es necesario.

Transferir la crema de Topinambur a un tazón y agregar la crema, los huevos batidos y el queso rallado, luego mezclar bien con un batidor para obtener una mezcla homogénea.



Cortar la Fontina en cubos. Cortar seis discos de masa con la ayuda de un cortador de masa y colocarlos en un molde para muffins, asegurándose de que la masa se adhiera bien a los bordes;

Verter la mezcla de Topinambur dentro de los seis discos de masa y luego colocar un cubo de queso Fontina en cada quiche.

Hornear en un horno precalentado a 180°C durante unos 20 minutos o hasta que la superficie esté dorada.

