



BOLA DE CARNES



Entrada



30 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 500 gr de farinha
- 4 ovos
- 170 ml de óleo
- 250 ml de leite
- 100 gr de chouriço
- 150 gr de bacon
- 100 gr de presunto
- 1 saqueta de fermento de padeiro seco (11 g)
- Sal

Preparação

- 1º** Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º** Pique as carnes (chouriço, bacon e presunto) separadamente. Para cada tipo de carne pressione o botão turbo 3 a 4 vezes, durante alguns segundos. Reserve-as.
- 3º** Sem lavar o copo, coloque o leite, o óleo, os ovos, o sal e programe 2 minutos na velocidade 1 a 37°C.
- 4º** Junte a farinha e o fermento, amasse 2 minutos na velocidade 3 e, de seguida, 1 minuto na velocidade 4.
- 5º** Junte as carnes e envolva-as com a espátula.
- 6º** Unte a forma com manteiga, polvilhe-a com farinha e coza a bola no forno durante 25 minutos.