



Petiscos Salgados



101 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 100 g de chouriço
- 150 g de bacon
- 100 g de presunto
- 260 g de leite
- 150 g de óleo
- 4 ovos
- Sal a gosto
- 25 g de fermento de padeiro fresco
- 500 g de farinha sem fermento
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

Preparação

- 1º** Pique as carnes (chouriço, bacon e presunto) separadamente: coloque no copo o chouriço aos pedaços e pressione a Função Turbo. Reserve.
- 2º** Coloque no copo o bacon aos pedaços e pressione a Função Turbo. Reserve. Faça o mesmo com o presunto, pressionando a Função Turbo uma ou duas vezes. Reserve.
- 3º** Sem lavar o copo, coloque o leite, o óleo, os ovos, o sal e o fermento ligeiramente desfeito e programe 2 minutos, a 37°C na velocidade 2.
- 4º** Junte a farinha e amasse 3 minutos na Função Amassar. Acrescente as carnes e envolva-as com a espátula.
- 5º** Unte uma forma grande com manteiga e polvilhe-a com farinha. Disponha a massa e deixe levedar durante 1 h.
- 6º** Pré-aqueça o forno a 180°C. Coza a bola no forno durante 30–35 minutos.