

BÔLA DE CARNE



INGREDIENTES

- 500 GR. FARINHA
- 20 GR.FERMENTO PADEIRO
- 50 GR. MANTEIGA
- 1 POUCO AZEITE
- 1 PITADA SAL
- 4 OVOS
- 1 POUCO DE LEITE
- CARNES VARIADAS: CHOURIÇO, BACON, FIAMBRE (TAMBÉM PODE FAZER COM SOBRAS DE FRANGO; COM FIAMBRE E QUEIJO)

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, a farinha e o fermento derretido num pouco de leite morno, o sal, o azeite, a manteiga derretida e os ovos ligeiramente batidos e selecionar o prog. 1 massas. Colocar a massa num alguidar e tapar com um pano até duplicar de tamanho.
2. Quando a massa estiver lèveda, dividi-la em duas ou três partes iguais e esticar com as mãos embebidas num pouco de azeite, colocar numa tabuleiro devidamente untada com manteiga. Recheiar com as carnes e cobrir com a segunda parte da massa.
3. Deixar levedar novamente e colocar no forno bem quente.