

BOLA DE FIAMBRE E CHOURIÇÃO



INGREDIENTES

- 450 GR DE FARINHA (COLOQUEI INTEGRAL)
- 200 ML LEITE
- 150 ML OLEO GIRASSOL
- 3 C. SOPA FERMENTO EM PÓ
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 4 OVOS
- FIAMBRE PERÚ FATIAS
- CHOURIÇÃO FATIAS

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar ovos pitada de sal com acessório batedor 5 minutos/vel 8.

2. Juntar óleo e leite 2 minutos/vel 6.

3. Retirar acessório e adicionar farinha envolvendo bem manualmente.

4. Ligar o forno a 180°C, entretanto untar um tabuleiro e polvilhar com farinha.

5. Dividir a massa em duas ela e mole. Colocar no tabuleiro e espalhar com ajuda de uma espátula.

6. Dispor fiambre de peru e chouriço colocar a massa por cima e levar ao forno a cozer até o palito sair sem massa.
