## **BOLA DE CARNE**



## **INGREDIENTES**

- 8 OVOS
- 4 CHÁVENAS DE CHÁ DE FARINHA
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE MARGARINA DERRETIDA
- 2 CHÁVENAS DE LEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- 250 G DE BACON CORTADO EM CUBINHOS
- 200G DE CHOURIÇÃO CORTADO EM CUBINHOS
- 100 GR QUEIJO RALADO (À ESCOLHA)
- SAL REFINADO Q.B.
- PODE USAR AS CARNES QUE QUISER:
  PRESUNTO,FIAMBRE,PAIO, CARNES COZINHADAS.
- MEDIDA DA CHÁVENA: 200 ML

## CONFEÇÃO

- 1. Ligue o forno a 180 graus.
- 2. Unte um tabuleiro com margarina e polvilhe-o com farinha.
- 3. Coloque na taça todos os ingredientes pela ordem descrita, sendo os ovos inteiros.
- 4. Acessório: batedor
- 5. Programar velocidade 5, 2 minutos e depois velocidade 7, 4 minutos. É normal a massa ficar líquida.
- 6. Deite no tabuleiro metade da massa e espalhe a massa sem tocar no fundo.
- 7. Espalhe as carnes frias por cima da massa.
- 8. Espalhe o queijo ralado.
- 9. Por fim, espalhe a restante massa por cima das carnes.
- 11. Deixe cozinhar durante + 45 minutos.O melhor é vigiar e se necessário colocar papel alumínio por cima.