

# BOLA DE CARNE



## 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.

---

## 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