

BOLA DE PRESUNTO COM FRUTOS SECOS



CONFEÇÃO

1. Corte os figos em pedaços, pique grosseiramente as nozes e reserve. Coloque o acessório misturador na taça do robot, junte os ovos, o óleo e o leite e ligue 1 minuto na velocidade 6.
2. Adicione a farinha e o fermento e ligue 20 segundos na velocidade 4 (verifique se a farinha ficou bem incorporada). Transfira esta mistura para uma tigela, acrescente o presunto, as passas e os frutos secos que preparou inicialmente e envolva tudo muito bem.
3. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha. Deite a massa na forma e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 40 minutos ou até ficar completamente cozida.

INGREDIENTES

- 300 G DE PRESUNTO EM CUBOS
- 100 G DE PASSAS
- 100 G DE FIGOS SECOS
- 50 G DE MIOLO DE NOZ
- 330 G DE FARINHA
- 200 G DE LEITE
- 200 G DE ÓLEO
- 5 OVOS
- 3 COLHERES (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ
- MANTEIGA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR