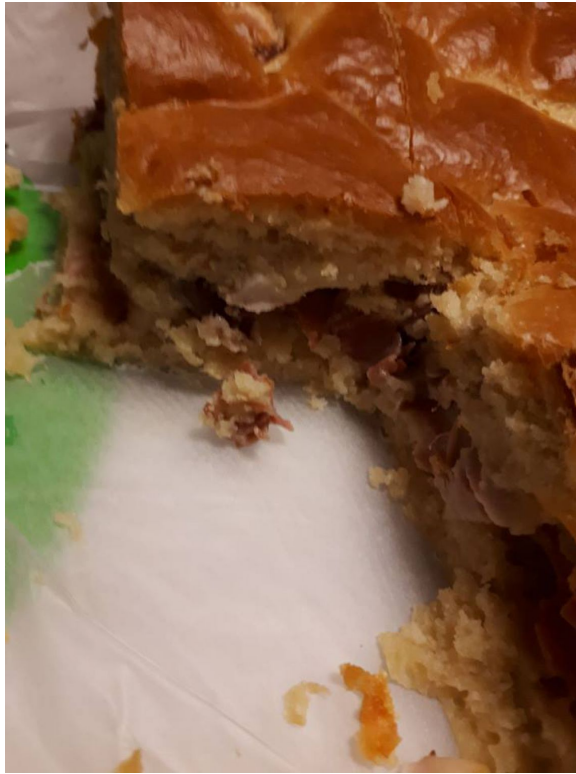


# BÔLA DE CARNES ANTIGA



## CONFEÇÃO

1. Dissolver o fermento no leite morno.

---
2. Derreter a margarina

---
3. Colocar todos os ingredientes no copo com o fermento desfeito e a margarina programar massas P2.

---
4. Colocar metade da massa num tabuleiro colocar as carnes e cobrir com a restante massa. (quem quiser pode pincelar com gema de ovo)

---
5. Deixo levedar dentro do forno a 50°C aproximadamente 1 hora cozer a 180°C.

---
6. NOTA: Costumo juntar as carnes todas e colocar um pacote de queijo ralado a escolha ajuda a unir o recheio.

---

## INGREDIENTES

- 8 OVOS
- 250G MARGARINA
- 1 CUBO DE FERMENTO PADEIRO FGRESCO
- 2 COLHERES SOPA LEITE
- 500G DE FARINHA
- 2 COLHERES SOPA VINHO PORTO
- PITADA DE SAL
- 1 COLHER SOBREMESA AÇUCAR (COSTUMO COLOCAR 1 PACOTE)
- ENCHIDOS À ESCOLHA (COSTUMO COLOCAR 1/2 FRANGO ASSADO DESFIADO, PRESUNTO, CHOURIÇO OU LINGUIÇA, PAIO ETC...)