

BOLA DE CARNES (COM ENCHIDOS PICADOS)



INGREDIENTES

- 100G DE CHOURIÇO
- 150G DE BACON
- 100G DE PRESUNTO
- 250ML DE LEITE
- 150ML DE ÓLEO
- 4 OVOS L
- SAL QB
- 500G DE FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO SECO

CONFEÇÃO

1. Picar as 3 carnes separadamente, pressionando turbo 3 a 4 vezes alguns segundos para cada uma. Reservar.
2. Sem lavar o copo, colocar na taça o leite, o óleo, os ovos e o sal. Programar vel 3, 40°C, 2 minutos.
3. Juntar a farinha e o fermento e programar Pastry (Massas) P2.
4. Juntar as carnes e envolver com a espátula (ou programar 15 segundos vel 4).
5. Colocar a massa num tabuleiro untado com manteiga e farinha (ou com papel vegetal) e deixar fermentar coberto por um pano por 30/40 minutos.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.