

# BOLA DE ALHEIRA DE LEITÃO



## CONFEÇÃO

1. Faça o molho: deite o bacon sem courato na taça do Robot Cuisine Companion da Moulinex com a lâmina de amassar/triturar e programe na velocidade 12 durante 20 segundos.
2. Adicione os alhos descascados, a banha e o vinho branco, tempere com o sal e a pimenta e programe na velocidade 12 durante 1 minuto. Retire e reserve o molho.
3. Deite a farinha, o fermento dissolvido em água, o azeite e a manteiga na taça. Seleccione o Programa de Massas P2, durante 3 minutos e 30 segundos. Após 2 minutos de programa, adicione os ovos pela tampa.
4. A 30 segundos de terminar, junte 2 colheres (sopa) do molho de leitão que preparou e a alheira em pedaços sem a pele.
5. Deixe o robot no mesmo programa para iniciar automaticamente o tempo de fermentação. Unte um pirex com azeite. Estenda a massa no pirex, deixe repousar 15 minutos, pincele com gema batida e leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 15 minutos ou até ficar cozida. Retire a bola, deixe-a arrefecer, corte-a em fatias e sirva.

## INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA
- 100 G DE BANHA DE PORCO
- 60 G DE BACON
- 35 G DE MANTEIGA
- 1 ALHEIRA DE LEITÃO
- 4 OVOS
- 6 DENTES DE ALHO
- 1,5 DL DE AZEITE
- 0,5 DL DE VINHO BRANCO
- 20 G DE FERMENTO FRESCO
- DE PADEIRO
- 4 G DE PIMENTA PRETA
- MOÍDA
- 2 G DE SAL
- ÁGUA Q.B.
- GEMA BATIDA PARA PINCELAR
- AZEITE PARA UNTAR