

BOLA DE CARNE RÁPIDA



INGREDIENTES

- USAR 1 CHÁVENA OU UMA CANECA COMO MEDIDA
- 1 CHÁVENA CHEIA DE OVOS
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1,5 CHÁVENA DE LEITE
- 3 CHÁVENAS DE FARINHA TRIGO COM FERMENTO
- 1 COLHER CHÁ FERMENTO EM PÓ
- SAL Q.B.
- 1 OVO BATIDO PARA PINCELAR
- PARA RECHEIO:
 - MORTADELA
 - FIAMBRE
 - CHOURIÇÃO

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 200/220°C.

2. Juntar todos os ingredientes na pataça e bater velocidade 6 e 3 min.

3. Unte um tabuleiro com margarina, ou forre com papel vegetal e unte-o.

4. A massa fica um pouco líquida, mas é mesmo assim.

5. Espalhe metade da massa, disponha as carnes a gosto, e cubra com a restante massa.

6. Pincelar a massa com ovo batido.

7. Leve ao forno a cozer, e assim que estiver cozida retire. Deixe arrefecer um pouco e desenforme.

8. Demorou cerca de +/- 35 minutos, mas faça o teste do palito.
