

# BOLA DE QUEIJO RICOTTA, AZEITONA E FIAMBRE



## INGREDIENTES

- 80 G DE AZEITONAS VERDES, SEM CAROÇO, GROSSEIRAMENTE PICADAS
- 80 G DE FIAMBRE, CORTADO EM CUBOS PEQUENOS
- 2 OVOS MÉDIOS (50/55 G)
- 150 G DE FARINHA
- 10 G DE FERMENTO
- 150 G DE QUEIJO RICOTTA
- 2 CS DE AZEITE
- 4 FORMAS PARA MUFFINS OU UMA FORMA PARA CHARLOTTE PARA 6 PESSOAS

## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.  
\_\_\_\_\_
2. Envolve o ovo, o queijo ricotta e o azeite. Adicione a farinha e o fermento.  
\_\_\_\_\_
3. Junte as azeitonas e o fiambre. Mexa.  
\_\_\_\_\_
4. Deite a mistura nas formas.  
\_\_\_\_\_
5. Insira 20cl de água na cuba. Coloque as formas no cesto de vapor.  
\_\_\_\_\_
6. Tempo de cozedura: 16 minutos.  
\_\_\_\_\_
7. Deixe arrefecer. Desenforme e sirva quente com salada.  
\_\_\_\_\_