

BOLA DE CARNE

INGREDIENTES

8 ovos
4 chávenas de chá de farinha
1 chávena de chá de margarina derretida
2 chávenas de leite
2 colheres de chá de fermento
Margarina para untar
Farinha para polvilhar
100g de presunto cortado em pedacinhos
100g de fiambre cortado em cubinhos
100g de chouriço cortado em cubinhos
100g de bacon cortado em cubinhos
100g de frango cozinhado desfiado, pode ser cozido, assado ou estufado
Sal refinado q.b.

PREPARAÇÃO

Unte um tabuleiro com margarina e polvilhe-o com farinha.
Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte às gemas a farinha, um pouco de sal refinado, o fermento em pó, o leite e a margarina derretida.
Bata tudo muito bem com a batedeira.
Bata as claras em castelo e envolva-as na massa.
Deite no tabuleiro metade da massa e espalhe a massa sem tocar no fundo.
Espalhe as carnes frias por cima da massa. Por fim, espalhe a restante massa por cima das carnes.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozinhar durante 45 minutos.
Depois de cozida desenforme-a para um prato.

Custo: 5.00 €

<http://www.saborintenso.com/f25/bola-carne-453/>