

<https://pt.petitchef.com/receitas/bola-de-carne-fid-1489288>



PetitCHEF

Bola de carne  
De Ratolinha  
(4.15/5 - 277 votos)  
33 comentários



Tipo de receita: Entrada  
Número de doses: 8 porções  
Preparação: 10 min  
Cozedura: 35 min  
Pronto em: 45 min  
Dificuldade: Médio

## Ingredientes

### Usar

1 chávena ou uma caneca como medida (a que uso tem 250 ml )  
1 chávena cheia de ovos  
1/2 chávena de óleo  
1,5 chávena de leite  
3 chávenas de farinha trigo com ferment  
1 colher chá fermento em pó  
Sal q.b.  
1 ovo batido para pincelar

### Para recheio:

Mortadela  
Fiambre  
Chourição

### Nota:

Pode optar por outros recheios como bacon, o que quiser

## Preparação

### Passo 1

Pré-aquecer o forno a 200/220°C.  
Juntar todos os ingredientes e bater com a batedeira.

### Passo 2

Unte um tabuleiro com margarina, ou forre com papel vegetal e unte-o.  
A massa fica um pouco líquida, mas é mesmo assim.

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

### Passo 3

Pincelar a massa com ovo batido.

Leve ao forno a cozer, e assim que estiver cozida retire.  
Deixe arrefecer um pouco e desenforme.  
Demorou cerca de +/- 35 minutos, mas faça o teste do palito.

Perguntas:

O que quer dizer sar, logo no início da receita?

Resposta Petitchef:

Olá. Seria "Usar"?

Uma chavena de ovos não é um exagero?

Resposta:

Boa Tarde Tudo depende do tamanho da chavena que usar, quanto maior, maior quantidade de ingredientes leva, logo maior ficará a bola de carne.

Se usar uma chavena pequena, ou um copo pequeno, vai levar certamente menor quantidade de ovos.

São Paulo, SP, 30 Março de 2019

Mkmouse