

Cake Pop Salgado

30 unidades



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo Dr. Oetker
- 1 xícara chá de Leite morno
- 4 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- 2 unidades de Ovos
- 2 colheres sopa de Açúcar
- 2 ½ colheres chá de Sal
- 2 colheres sopa de Margarina
- 1 unidade cebolas ralada
- 2 unidades tomates sem sementes em cubinhos
- 100 g presunto em cubinhos
- 1 unidade Cenouras pequena ralada
- 100 g queijo prato ou outro que preferir em cubinhos ou ralado
- 30 unidades Palitos de churrasco

① Modo de preparo:

Em uma vasilha coloque farinha trigo, o Fermento Biológico **Dr. Oetker**, o açúcar, o sal, o ovo, a margarina, o leite e misture sovando a massa até ficar uma mistura homogênea. Deixe a massa descansar por 30 minutos cobertos com um pano de prato. Prepare o recheio com o presunto, a cebola, o tomate, a cenoura e misture temperos e o queijo. Coloque a massa em um mármore polvilhado com farinha de trigo e misture novamente e faça as bolinhas, abra na mão e recheie, feche bem fazendo movimentos circulares, coloque um palito de madeira em cada bolinha até o centro da bolinha. Coloque em uma forma de alumínio e deixe crescer por 30 minutos. Pincele uma gema de ovo e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até que esteja assado.