

Bomba Salgada

1439

Ingredientes

Preparo

220ml Água

500g Ovos

50g Cebola

270g Óleo

100g Queijo Parmesão Ralado

50g Cheiro Verde

400g Bomba F Bomba F

Recheio

100g Cebola

400g Tomate

10g Alho Picado

50g Azeite

400g Requeijão Tipo Catupiry

1kg Frango Cozido E Desfiado

Montagem

350g Queijo Muçarela

350g Requeijão Tipo Catupiry



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Retirar a pele e as sementes dos tomates.
02. Cortar os tomates em cubos. Reservar.
03. Picar as cebolas.
03. Colocar o azeite em uma panela e refogar a cebola picada, o alho e os tomates.
04. Adicionar o frango cozido e desfiado e misturar.
05. Adicionar o sal, a pimenta do reino branca moída e a salsa picada a gosto e misturar.
06. Retirar do fogo e adicionar o requeijão tipo catupiry e misturar até homogeneizar.
07. Esfriar. Reservar.

PREPARO

01. Picar o cheiro verde e as cebolas. Reservar.
02. Colocar a Zeelandia Bomba e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma pasta. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos e a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 5 minutos ou até a massa alisar.
05. Adicionar a cebola e o cheiro verde picados reservados e o queijo parmesão ralado e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
06. Com auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, pingar a massa com aproximadamente 4 cm de diâmetro em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Forneir a 200 °C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.

MONTAGEM

01. Ralar o queijo mussarela. Reservar.
02. Cortar as bombas ao meio sem separar as partes (não cortar até o final).
03. Com auxílio de uma colher, rechear cada bomba com aproximadamente 22 g do recheio de frango reservado.
04. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar e espalhar sobre cada bomba o requeijão tipo catupiry (aproximadamente 4,5 g).
05. Polvilhar o queijo mussarela ralado sobre o requeijão.
06. Gratinar a 230°C por aproximadamente 7 minutos em forno lastro ou até dourar.

Dicas

- O recheio de frango pode ser substituído por outro recheio salgado. (Ex: catupiry, palmito, azeitonas, etc).

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 12 minutos.

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 200°C por aproximadamente 5 minutos ou até dourar.

Rendimento / Quebra

75 Unidades de 43 g

Validade

12 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Tábua Para Corte

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	119	6
V. Energético (kJ)	496 kJ	6
Carboidratos (g)	4.8	2
Proteínas (g)	7.1	14
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	138	6
Açúcares (g)	0.2 g	**
Açúcares totais (g)	0.3	
Aç adicionados (g)	0.1	0
Gorduras totais (g)	7.9	12
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0