Ingredientes:

Massa:

- 6 1/2 xícaras de farinha de trigo tipo 1 orquídea;
- 4 colheres rasas (sopa) de fermento biológico;
- 1 colher (sopa) de açúcar;
- 3 ovos;
- 1 xícara (chá) de óleo;
- 1 xícara (chá) de leite morno;
- 3 colheres (chá) de água morna.

Recheio:

- 400g de carne moída;
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- 2 tomates picados;
- 1 cebola picada;
- 1 colher (sopa) de alho picado;
- 1/2 limão (suco);
- 2 colheres (sopa) de temperinho verde;
- 1 tablete de caldo de galinha.

Modo de preparo:

Massa:

Dissolver o fermento com o açúcar. Acrescentar o restante dos ingredientes e misturar bem. Amassar bem a massa até não grudar mais nas mãos. Deixar descansar por 15 minutos. Em seguida, fazer bolinhas com a massa, abrir e colocar o recheio no meio. Fechar e pincelar com gema. Colocar em forma untada e levar para assar em forno moderado (175° por aproximadamente 25 a 30 minutos).

Recheio: Colocar todos os ingredientes do recheio em uma panela e levar ao fogo brando por aproximadamente 10 minutos. Retirar do fogo e deixar esfriar para colocar na massa.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.