

Número	45	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	BOLO DE PÃO DE MILHO COM SARDINHAS				

Bolo de pão de milho com sardinhas

Ingredientes:

- farinha de trigo 1Kg
- farinha de centeio 250 g
- fermento de farinha milha 150 g
- sal q.b.
- sardinhas
- cebola q.b.
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Amasse bem um quilo de farinha de trigo e 250 gramas de farinha de centeio juntamente com 150 gramas de fermento de farinha milha. Junte umas pedrinhas de sal. Deixe repousar uma hora até a massa começar a levedar. Forme um círculo com esta massa e por cima deite umas sardinhas, limpas e enterre-as um pouco na massa. Regue-as com uma cebolada feita em azeite. Leve ao forno até que a massa fique douradinha.