**Dumplings**

Ingredientes

Massa:

3 Chávenas de farinha de trigo

1 e ¼ Chávenas de água morna

¼ Colher de chá de sal

Recheio:

500 g de carne de porco

1 colher de sopa de molho de soja

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de vinho de arroz chinês

¼ colher de chá de pimenta branca moída, ou a gosto

3 colher de sopa de óleo de gergelim

1 talo de cebolinha, picada bem miudinha (pode ser cebola normal)

1 e ½ Chávenas de acelga picadinha (opcional)

½ repolho picadinho

1 colher de sopa de gengibre fresco, picado bem picadinho

1 dente de alho amassado

**Modo de preparação da massa:**

Numa tigela, colocar a farinha e o sal e misturar. Acrescente a água aos poucos e vá mexendo ao mesmo tempo.

A massa tem de ficar homogénea e soltar da mão.

Coloque a massa em um *zipbag* ou num saco de plástico, feche e deixe descansar entre 30 minutos a 2 horas.

**Modo de preparação do recheio:**

Junte todos os ingredientes numa tigela grande e misture tudo com as mãos até ficar uma massa homogénea.

**Modo de preparação dos Dumplings:**

Faça um rolo com uma bola de massa e corte como se estivesse fazendo nhoque e faça bolinhas. Numa mesa com farinha de trigo, vá colocando as bolinhas uma a uma.

Amasse com a palma da mão e com um rolinho pequeno vá dando formato de um disco de pastel, girando com uma mão e esticando com o rolo na outra mão.

Outra maneira é esticar a massa com o rolo e cortar com algo circular com uns 8 cm de diâmetro.

Cozinhar no fogão numa panela com água a ferver.

Hui Hui Ye, nº.11, 7ºD