Nikuman

**Ingredientes:**

**Para a Massa:**

* 2 xícaras de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de açúcar
* 1 colher de chá de fermento biológico seco
* 1/2 xícara de água morna (aproximadamente)
* 1 colher de sopa de óleo vegetal
* 1 pitada de sal

**Para o Recheio:**

* 200g de carne de porco moída (ou outra carne de sua preferência)
* 1/4 xícara de cebolinha picada
* 1 dente de alho picado
* 1 colher de chá de gengibre ralado
* 2 colheres de sopa de shoyu (molho de soja)
* 1 colher de chá de óleo de gergelim (opcional)
* 1 colher de chá de açúcar
* 1 colher de chá de amido de milho (para ajudar a manter o recheio suculento)
* Sal e pimenta-do-reino a gosto

**Modo de preparo:**

**1. Preparar a Massa:**

1. Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar e o fermento biológico. Adicione a água morna aos poucos, até formar uma massa homogênea e um pouco grudenta.
2. Adicione o óleo e o sal, e sove a massa por cerca de 10 minutos, até que fique macia e elástica.
3. Cubra a tigela com um pano e deixe a massa descansar em um lugar morno por 1 hora, ou até que dobre de tamanho.

**2. Preparar o Recheio:**

1. Em uma tigela, misture a carne de porco moída, a cebolinha, o alho, o gengibre, o shoyu, o óleo de gergelim, o açúcar, o amido de milho, o sal e a pimenta-do-reino.
2. Misture bem até que o recheio fique homogêneo e reserve.

**3. Montar os Nikuman:**

1. Após a massa ter crescido, divida-a em 8 partes iguais e faça bolinhas.
2. Abra cada bolinha com um rolo até formar discos de aproximadamente 10 cm de diâmetro.
3. Coloque uma colher de sopa de recheio no centro de cada disco de massa. Dobre as bordas sobre o recheio, formando uma trouxinha e fechando bem no topo.
4. Repita o processo com todos os pãezinhos.

**4. Cozinhar os Nikuman:**

1. Coloque cada nikuman em pedaços de papel manteiga para que não grudem na panela.
2. Em uma panela a vapor, coloque os nikuman e cozinhe em fogo médio-alto por aproximadamente 15 minutos, até que a massa esteja cozida e fofa. Lembre-se de deixar espaço entre eles, pois irão crescer durante o cozimento.

**5. Servir:**

Sirva os nikuman quentinhos, com molho shoyu ou como preferir.

Bom apetite!