

MUFFIN DE MIRTILO (BLUEBERRY)

INGREDIENTES

110 g de manteiga sem sal
80 g de açúcar refinado
2 ovos
110 g de farinha de trigo
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
25 ml de leite integral morno
125 gramas de mirtilo (blueberry)

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Na batedeira, bata 110g de manteiga com 80g de açúcar até que a mistura fique branca e fofa.

Adicione a essa mistura os ovos, um por um, e continue batendo até ficar homogêneo.

Peneire dentro da mistura na batedeira 110g de farinha, 1 ½ fermento em pó e o sal e mexa delicadamente com uma espátula.

Adicione o 25 ml de leite morno e mexa delicadamente.

Antes de incorporar 125 gramas de mirtilo na massa, polvilhe farinha de trigo neles de modo que forma uma crosta fina de farinha em cada um deles e em seguida incorpore-os delicadamente na massa.

Coloque a mistura nas forminhas de papel ou silicone e leve para assar por aproximadamente 15 minutos, ou até que os muffins estejam dourados e você espete a massa com um palitinho e ele saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13947-muffin-de-mirtilo-blueberry.html>