

CUPCAKE SALGADO DE MILHO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1/2 copo de óleo
- 1/2 copo de leite (pode utilizar a lata do milho como medida)
- 1/2 copo de óleo (idem leite)
- 3 colheres de fubá ou milharina
- 1 colher (sopa) rasa de fermento
- 150 g do queijo de sua preferência (minas, mussarela, prato, provolone)
- 2 linguiças finas ou guanabara picadas em rodelas e fritas com cebola
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o queijo e a linguiça, até formar uma mistura homogênea.

Verifique o sal.

Forre metade de todas as 12 forminhas de cupcake com a massa.

Coloque um pedacinho de queijo e em média 3 rodelinhas de linguiça em cada um.

Cubra com o restante da massa, deixando pelo menos 0,5 cm livre para que não vaze da forminha.

Salpique pimenta ralada sobre os cupcakes ainda crus.

Leve ao forno preaquecido a 180º C, por 20 minutos.

Confira com um palito para ver se está assado, é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22041-cupcake-salgado-de-milho-com-linguica.html>