

MUFFIN DE ATUM

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de margarina light
- 1 cebola picada
- 6 colheres (sopa) de leite
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 lata de atum light
- 1 colher (chá) de fermento

MODO DE PREPARO

Numa tigela, peneire a farinha de trigo e o sal.

Junte a margarina, a cebola, o leite e misture bem.

Acrescente o ovo ligeiramente batido e o orégano.

Por fim, adicione o atum escorrido e o fermento.

Mexa bem, para que os ingredientes foquem bem ligados.

Distribua a massa em 6 forminhas para muffins com 6 cm de diâmetro untadas e enfarinhadas.

Preencha aproximadamente 3/4 da capacidade de cada forminha.

Leve ao forno médio preaquecido (180º C) por 25 minutos, ou até que enfiando-se um palito na massa este saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24865-muffin-de-atum.html>