

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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