

MUFFINS SALGADO DE PROVOLONE E SALAME

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de farinha de rosca fina
1/2 colher (sopa) de açúcar
1/2 xícara de leite integral
1 colher (sobremesa) de fermento
3 ovos
3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de orégano
1 colher de páprica picante
200 g de queijo provolone
200 g de salame tipo italiano
200 g de azeitona cortada sem caroço
200 g tomate seco picado
100 g de queijo parmesão ralado
1/2 maço de cebolinha picada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o leite em fogo baixo e desligue o fogo quando o leite ferver.

Junte a manteiga ao leite e mexa bem.

Adicione os ovos levemente batidos no e continue mexendo bem e reserve.

Preaqueça seu forno em 180º C.

Misture as farinhas, açúcar, sal e fermento.

Junte o conteúdo líquido nos secos e misture até formar uma massa homogênea.

Adicione os demais ingredientes e misture bem também.

Deixe um pouco de queijo parmesão ralado para colocar em cima dos muffins.

Unte com manteiga e farinha e coloque a massa as forminhas individuais até pouco mais da metade.

Finalize com um pouco de queijo parmesão ralado em cima dos muffins.

Asse em fogo 180º C por 25 a 30 minutos até que os muffins estejam dourados.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25116-muffins-salgado-de-provolone-e-salame.html>