

# CUPCAKE SALGADO

## INGREDIENTES

### RECHEIO 1:

Recheio 1:1 sachê de sazón  
2 latas de sardinha ou atum  
1 tomate sem sementes  
orégano, azeitonas e queijo parmesão

### RECHEIO 2:

Recheio 2:1 sachê de sazón  
sal  
4 fatias de peito de peru ou presunto  
2 fatias de queijo mussarela, prato ou branco  
2 colheres sopa de queijo parmesão  
1 tomate em cubos sem semente e orégano  
sobras de carne moída ou frango a gosto  
azeitonas a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o leite e o azeite.  
Acrescente os ingredientes secos e continue batendo a mão mesmo.  
Acrescente o recheio que preferir e por último, o fermento.  
Coloque na máquina de cupcake, quase até a borda de cada forminha.  
Com a máquina já ligada, feche a conte 6 a 7 minutos.  
Retire da tomada, abra a máquina e retire os bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27702-cupcake-salgado.html>