

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>