

CUPCAKE SALGADO DE PEITO DE PERU E QUEIJO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

sal a gosto

200 g de peito de peru

200 g de queijo branco ou mussarela

1 bisnaga de catupiry

folhas de manjeriçã picadinhas

MODO DE PREPARO

Peneire em uma vasilha, a farinha, o fermento e o sal.

Misture os ovos e o óleo com uma colher até a massa ficar homogênea.

Pique em quadradinhos pequenos, o peito de peru e o queijo e misture na massa.

Arrume a forma de cupcake com as forminhas de papel e coloque a massa até um pouco mais da metade.

Leve para assar em fogo médio (180°C), por 20 minutos ou até os cupcakes ficarem dourados.

Misture o catupiry com o manjeriçã picadinho e decore os cupcakes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29303-cupcake-salgado-de-peito-de-peru-e-queijo.html>