

CUPCAKE SALGADO DE BETERRABA

INGREDIENTES

2 beterrabas grandes

3 ovos

1/2 dente de alho

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

sal a gosto

1 pote de requeijão

tomate seco

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, a beterraba, os ovos, o óleo e o alho.

Reserve.

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

Coloque a mistura do liquidificador aos poucos na vasilha com a farinha e misture delicadamente com uma colher, até a massa ficar homogênea.

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

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

Bata no mix ou no liquidificador o requeijão com o tomate seco.

Decore os cupcakes com este creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29304-cupcake-salgado-de-beterraba.html>