

# 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 queijo  
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 queijo com o tomate seco.

Decore os cupcakes com este creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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