

CUPCAKE SALGADO DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

1 maço de espinafre lavado e higienizado

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

2 batatas doce

1/2 colher (sobremesa) de margarina

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, as folhas de espinafre, 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 mais da metade.

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

Cozinhe a batata doce, amasse e misture a margarina.

Coloque sal a gosto.

Decore os cupcakes com o purê de batata doce e salpique orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29305-cupcake-salgado-de-espinafre.html>