

CUPCAKE SALGADO DE CENOURA

INGREDIENTES

3 cenouras médias
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 cream cheese
1/2 vidro de azeitonas verdes sem caroço

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, as cenouras, os ovos, o óleo e o alho.

Reserve.

Em uma vasilha, peneire a farinha, o fermento e o sal.

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

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

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

Misture o cream cheese com azeitonas verde picadinha bem pequenininha.

Decore os cupcakes com a mistura de cream cheese e azeitona.

Ótimo para as crianças levarem de lanche para a escola.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29306-cupcake-salgado-de-cenoura.html>