

CUPCAKE DE OVOS COM BACON

INGREDIENTES

6 a 8 fatias de pão de caixa

12 ovos pequenos

1 caixa de bacon fatiado

azeite

pimenta-do-reino moída

sal a gosto

1 forma para cupcakes com doze espaços

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque um fio de azeite em cada espaço da forma.

Arrume as fatias de bacon na parede de cada espaço da forma formando um anel.

Corte as fatias do pão de forma em círculos ou quadrados para servirem de base do cupcake.

Quebre cada ovo em um espaço da forma, se o ovo for pequeno não terá problema, mas se o ovo for grande talvez transborde para fora do espaço.

Nesse caso você pode quebrar o ovo fora, colocar a gema e ir adicionando a clara aos poucos para que não ultrapasse a altura no buraco.

Você também pode misturar os ovos e colocar a mistura como se fosse de uma omelete, fica a seu critério.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Leve ao forno a 210°C por cerca de 15 a 20 minutos, os ovos estarão no ponto quando o bacon estiver torrado e os ovos assados.

Sirva no café da manhã ou brunch.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30331-cupcake-de-ovos-com-bacon.html>