

CUPCAKE DE CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos (claras e gemas separadas)

4 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de sal

1 e 1/2 xícara (chá) de maizena

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

RECHEIO:

Recheio:1 gomo de linguiça calabresa ralada

100 g de queijo mussarela cortado em cubos

Orégano a gosto

Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a margarina e o sal até ficar um creme claro.

Adicione os demais ingredientes e misture delicadamente.

Por fim, adicione as claras em neve.

Forre as fominhas com um pouco da massa, recheie com a calabresa, a mussarela e cubra com mais massa.

Observe para que a massa utilize apenas 3/4 da fominha, para não sobrar.

Asse em forno médio, cerca de 180°C, por 30 minutos ou até que, furando com um palito, ele saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31547-cupcake-de-calabresa.html>