CUPCAKE SALGADO DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:13 colheres de (sopa) de farinha de trigo

4 colheres de (sopa) de queijo ralado

2 xícaras de (chá) de leite

1 xícara de (chá) de óleo

3 ovos

sal, cebolinha e salsinha a gosto

2 colheres de (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango temperados e cozidos à sua maneira

1 copo de requeijão cremoso

1 lata de milho verde

sal, cebolinha e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a salsinha e a cebolinha.

Misture já picadas quando acabar de bater, para que elas não desmanchem.

Unte formas de cupcake ou até mesmo de empada mas adicione só um pouquinho de massa no fundo das forminhas para que elas não vazem.

Coloque o recheio e cubra mas não deixe chegar na borda senão pode vazar.

Asse em forno preaquecido a 180ºC até que dourem e assem.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes e recheie os cupcakes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33435-cupcake-salgado-de-frango-com-requeijao-cremoso.html