

MUFFINS DO LEO

INGREDIENTES

3 ovos (separar a clara da gema)

2 xícaras (chá) de açúcar

4 colheres de sopa de manteiga/margarina

1 xícara (chá) de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras até atingir a consistência de neve, reserve.

Bata as gemas, o açúcar, e a manteiga até obter um creme esbranquiçado.

Diminua a velocidade da batedeira e vá adicionando a farinha e o leite.

Aumente a velocidade e bata até que se forme uma massa homogênea.

Acrescente após as claras em neve e o fermento, bata mais um pouco.

Coloque em formas de muffins/cupcake, enchendo até um pouco mais da metade.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41241-muffins-do-leo.html>