

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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