MUFFIN DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 sachê de fermento biológico

1 linguiça calabresa picada

1 colher de óleo para dourar a calabresa

1/2 cebola picada

1 xícara de (chá) de leite morno

1 ovo

2 colheres bem cheias (sopa) de margarina derretida

1 colher de cebolinha picada

1 e 1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher bem cheia (sobremesa) de fermento em pó royal

1 pitada de sal

margarina para untar

trigo para enfarinhar as forminhas

MODO DE PREPARO

Unte a forma de silicone com a margarina, enfarinhe e reserve.

Em uma frigideira, doure a calabresa, escorra o óleo, junte a cebola e refogue.

Coloque a farinha de trigo numa tigela e misture com o fermento biológico, logo junte o leite, o ovo, a calabresa com a cebola, a margarina, a cebolinha, o fermento em pó royal e sal.

Coloque a massa na forma e leve ao forno, em temperatura média (200°C), por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41555-muffin-de-calabresa.html