BOLINHO DE CENOURA COM QUEIJO (CUPCAKE SALGADO)

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de margarina ou manteiga

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

2 cenouras pequenas ralada

1 pacote de queijo ralado

1/2 cebola ralada

1 dente de alho amassado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e bata as claras em neve. Reserve.

Coloque a farinha no bowl da batedeira. Abra um espaço no centro da farinha e coloque nele as gemas, a margarina e o leite. Bata até que a mistura fique homogênea.

Com uma colher grande ou pão duro agregue à massa o queijo, o alho, a cenoura e a cebola raladas.

Acrescente o fermento e misture novamente.

Acrescente as claras em neve, misturando delicadamente.

Coloque forminhas de papel próprias para cupcake no interior de forminhas de alumínio também próprias para cupcake.

Coloque a massa nas formas até um pouco acima da metade, com auxílio de uma colher ou de uma concha pequena.

Asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 25 minutos ou até que fique dourado.

Se preferir, decore com requeijão cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47092-bolinho-de-cenoura-com-queijo-cupcake-salgado.html