MUFFIN DE MIRTILO

INGREDIENTES

2 xícaras de mirtilos frescos (usei congelado)

2 ½ xícaras de farinha de trigo

2 ½ colheres (chá) de fermento em pó

¼ colher (chá) de sal

2 ovos

4 colheres (sopa) manteiga

1 xícara de leite

1/3 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata os ovos, o sal, a manteiga e o açúcar até formar um creme.

Acrescente o leite e a farinha e bata por mais 2 minutos.

Misture o fermento sem bater.

Misture os mirtilos congelados ou frescos.

Coloque a mistura em forminhas de papel ou forminhas de silicone, é importante colocar a mistura até a metade da forminha deixando espaço para crescer e não transbordar.

Leve ao forno a 200°C por 20 minutos ou até que os muffins fiquem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48464-muffin-de-mirtilo.html