

CUPCAKE SALGADO COM PATÊ DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

2 ovos

50g de queijo parmesão ralado

1 e 1/2 xícara (chá) farinha de trigo

1/2 colher(sopa) de fermento

PATÊ DE ATUM:

Patê de atum: 1 lata de atum sólido defumado

250 g de maionese

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Coloque em forminhas para cupcake e leve ao forno para assar por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Coloque a maionese e o atum no processador ou liquidificador, bata até formar uma pasta lisa.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o patê em um saco de confeitar e recheie os cupcakes, decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49898-cupcake-salgado-com-pate-de-atum.html>