

MUFFINS SALGADOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (300g) de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (240ml) de leite
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 xícara de presunto (ou salame) em cubinhos

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha com o açúcar, o fermento e o sal.

Em outra tigela, coloque o leite, o ovo e o óleo e bata com o batedor de arame até ficar bem misturado.

Acrescente essa mistura à farinha e mexa bem (não precisa ficar homogêneo).

Junte o presunto (ou salame), misture suavemente e distribua entre nove forminhas de empada levemente untadas com manteiga ou margarina.

Coloque as forminhas numa assadeira e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos, ou até ficarem assados e corados, retire do forno desenforme em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50524-muffins-salgados.html>