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 á 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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