MINIMUFFIN DE CENOURA

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara(chá) de manteiga

1 cenoura picada

1 xícara(chá) de leite

1 tablete de caldo de legumes

2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

100 g de queijo ralado ou em cubos

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador,bata os ovos,a manteiga,a cenoura,o leite e o caldo de legumes, até ficar homogêneo.

Desligue o liquidificador, transfira para uma vasilha.

Acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó.

Misture bem e adicione o queijo.

Distribua a massa em forminhas (nº2), untadas com manteiga e farinha de trigo.

Leve ao forno médio alto (200ºC), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51327-minimuffin-de-cenoura.html