

CUPCAKE SALGADO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 4 ovos
- 1 colher de chá de sal
- Salsa e cebolinha a gosto
- 2 xícaras de presunto picado
- 2 xícara de mussarela picada
- Queijo ralado para salpicar

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador, os ovos, o óleo e o leite, até ficar bem homogêneo.

Coloque em um recipiente a mistura feita no liquidificador, depois acrescente a farinha de trigo delicadamente, em seguida o fermento, o sal a salsa e cebolinha.

Após a massa estar devidamente misturada acrescente o presunto picadinho e a mussarela, misturando bem com uma espátula.

Distribua a massa nas forminhas de cupcakes, cubra com queijo ralado e leve ao forno.

Tempo no forno em média de 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51783-cupcake-salgado-pratico.html>