

# MUFFINS DE BACON COM QUEIJO

## INGREDIENTES

1 cebola picada

2 ½ xícaras farinha de trigo

1 ½ colheres de sopa fermento

2 ovos

250 ml de leite

½ xícara de manteiga com sal

300 g de bacon em quadradinhos

12 quadradinhos de queijo mussarela

Cebolinha verde picada a gosto

Saco para confeitar

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira refogue os bacon e a cebola até dourar.

Em um recipiente coloque o leite, a manteiga e o ovo levemente batido e misture.

Depois junte a cebolinha verde com a farinha de trigo e a mistura do leite com os ovos e mexa bem, em seguida acrescente o bacon frito e a cebola e o fermento, mexa mais um pouco até que a massa fique homogênea.

Coloque a massa no saco de confeitar, acomode as forminhas sobre assadeira retangular, acrescente um pouco da massa e depois um quadrado de queijo mussarela e coloque mais um pouco da massa por cima, se quiser polvilhe um pouco de orégano por cima dos muffins, depois leve ao forno pré aquecido 180°C por cerca de 35 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52474-muffins-de-bacon-com-queijo.html>