

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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