

CUPCAKES SALGADOS DA ALINE

INGREDIENTES

3 ovos separar claras e gemas
1 colher de chá de sal
100 g de margarina qualy
2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras de maisena
1 xícara de queijo parmesão fresco ralado
1 e meia xícara de leite
1 colher de chá de açúcar
2 colheres de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira ou a mão a gema, margarina e o sal até que vire um creme claro.

Agora sem bater misture o leite e por último os ingredientes secos.

Depois de bem misturados acrescente a claras batidas em neve delicadamente.

Em formas de cupcakes devidamente acomodadas em formas de alumínio de empadas ou próprias pra cupcakes, coloque uma colher de massa e o recheio de sua preferência.

Pode ser de frango com requeijão, calabresa com azeitona, queijo e presunto.

Lembrando sempre de que deve ser um creme grosso não poder ser muito líquido.

Então cubra com mais um pouco da massa até que forre 3/4 da forma, pois cresce bem para que não transborde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53778-cupcakes-salgados-da-aline.html>