

CUPCAKES SALGADOS

Ingredientes: 3 ovos, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 colher (chá) de açúcar, 1 colher (chá) de sal, 1\4 xícara de óleo, 1\2 xícara (chá) de leite, 1 pitada de bicarbonato de sódio, 2 colheres (sopa) de queijo ralado, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, 2 colheres (sopa) de queijo ralado, linguiça calabresa, queijo de coalho, requeijão.

Modo de preparo: Misturar a farinha, o fermento, o sal, o açúcar, o queijo ralado e reservar. Misturar o ovo, o óleo e o leite e adicionar a mistura dos ingredientes secos. Adicionar o queijo de coalho e a calabresa cortados em cubinhos. Colocara massa em forminhas para cupcakes e levar para assar por cerca de 20 minutos. Decorar com requeijão.

