

MUFFINS DE COURGETTE E QUEIJO DE CABRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 MUFFINS

125g de queijo de cabra para barrar
125g de courgette ralada
2 ovos
60 ml de azeite
80 ml de leite
180g de farinha de trigo com fermento
2 colheres de chá bem cheias de fermento em pó
Sal q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2.50 € | Custo por muffin: 0.31 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/muffins-courgette-queijo-cabra-35502/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque o queijo, os ovos partidos e o azeite.
Tempere com umas pedrinhas de sal.
Bata até que fique um creme.
2. Enquanto bate, junte aos poucos e alternadamente a farinha, o leite e o fermento em pó.
Bata até que fique uma massa lisa.
3. Com uma colher, envolva muito bem a courgette com a massa.
Divida a massa por forminhas de silicone.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 200º e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.
Depois dos muffins loirinhos e cozidos, retire-os.
Depois de desenformados estão prontos a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com