

Muffins de Salsicha com Queijo Cheddar

INGREDIENTES PARA 12 muffins

3 ovos
80g de manteiga derretida
200g de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de chá de fermento em pó
100 ml de leite morno
130g de queijo cheddar cortado em cubos
150g de salsichas tipo Frankfurt
cortadas em rodela
2 colheres de chá de mostarda dijon com sementes
Sementes de mostarda q.b.
Sal q.b.
1 colher de sopa bem cheia de salsa picada
12 forminhas de alumínio previamente
untadas com manteiga e polvilhadas com farinha



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 3.80 € | Custo por muffin: 0.32 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/muffins-salsicha-queijo-cheddar-42879/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a farinha, o leite, a manteiga, umas pedrinhas de sal, o fermento em pó e os ovos partidos.
Bata tudo até que fique uma massa homogênea.
À massa, adicione a mostarda e bata mais um pouco até que tudo fique bem misturado.
2. Com uma colher, misture com a massa, as salsichas, o queijo cheddar e a salsa picada.
3. Divida a massa pelas forminhas.
Por fim, polvilhe tudo com um pouco de sementes de mostarda.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 15 minutos.
Antes de retirar do forno, verifique se os bolinhos estão cozidos com um palito.
Depois dos muffins cozidos, desenforme e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!