



FAÇA E VENDA
NO ifood

CUPCAKE SALGADO

SABOR PIZZA

INGREDIENTES:

Massa:

3 de xícara de óleo vegetal
1 ovo
1 + 1/2 xícara de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara de calabresa picada
1/2 xícara de queijo mussarela ralado

Recheio:

75 g de crem cheese
tomilho a gosto
orégano a gosto
cheiro-verde a gosto
1 colher (sopa) de molho de tomate
1/2 xícara de queijo mussarela ralado
1/2 xícara de calabresa picada

MODO DE PREPARO:

Massa:

Em uma tigela, misture o óleo vegetal com o ovo e o leite, reserve. Em outra tigela, misture a farinha de trigo com o açúcar, o sal e o fermento em pó. Junte a primeira mistura aos secos e misture bem. Adicione a calabresa e o queijo mussarela ralado. Misture bem até formar uma massa homogênea. Pegue um pedaço da massa e forme uma bolinha. Coloque em uma forma para cupcake untada, cada bolinha em uma cavidade da forma. Leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca de 20 minutos.

Recheio:

Misture o cream cheese com o tomilho, o orégano, o cheiro-verde e o molho de tomate. Retire os cupcakes do forno e abra uma pequena tampa no centro do cupcake. Retire um pouco da massa também. Coloque 1 colher (chá) do recheio em cada cupcake. Coloque por cima mais queijo mussarela e calabresa picada. Volte ao forno preaquecido (180° C) por 5 minutos.