

# CUPCAKE DE FRANGO COM MILHO

## INGREDIENTES

2 xícaras de milho  
2 ovos  
1 xícara de leite  
1 colher (sopa) de manteiga  
1/2 colher (chá) de sal  
1 xícara de fubá mimoso  
1/4 de xícara de queijo parmesão  
2 ramos de tomilho  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1/4 de xícara de óleo  
1/2 cebola  
2 dentes de alho  
1 tomate picado  
150 g de frango desfiado  
1 pimenta-de-cheiro  
1/2 colher (sopa) de colorau  
1 folha de louro  
1/2 colher (chá) de cominho  
1/2 xícara de água  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
coentro a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, misture o milho, os ovos, o leite, a manteiga e o sal  
Transfira a mistura para uma tigela e adicione o fubá, o queijo parmesão e o tomilho  
Por fim, adicione o fermento e misture bem  
Coloque a massa em forma de cupcake e leve ao forno preaquecido (180 ° C) por 40 minutos  
Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho  
Adicione o tomate e o peito de frango

Tempere com a pimenta

Misture bem

Adicione a água, o sal e a pimenta

Retire os cupcakes do forno, corte e retire o miolo

Recheie com o frango e finalize com coentro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2531-cupcake-de-frango-com-milho.html>