

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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