

CUPCAKE DE LEGUMES

Ingredientes: Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 1/4 de xícara de óleo



Recheio:

- 1 cenoura média ralada
- 1/2 abobrinha ralada
- 1/2 tomate pequeno picado
- 1/2 pimentão picado
- 3 colheres de sopa de milho em conserva
- 3 colheres de sopa de queijo mussarela
- Salsinha e cebolinha a gosto

Modo de preparo:

Misture os ingredientes secos, separado dos ingredientes líquidos, depois junte os ingredientes secos com os líquidos e misture tornando uma massa homogênea. Por último acrescente os ingredientes do recheio. Coloque nas forminhas de cupcakes, ou em forminhas de empada. Leve ao forno pré-aquecido por 20 a 30 minutos, temperatura de 180°.

Acadêmicas: Camila Florintino, Lizziane Nascimento, Mariana Schubert e Vanderleia Volff.