

Muffinit de Queijo Minas Frescal

Ingredientes

3 colheres (sopa) de azeite de canola (45 ml)

2 ovos

4 colheres (sopa) de leite (60 ml)

1 xícara de farinha de trigo (110 g)

meia xícara de farinha de trigo integral (55 g)

1 pitada de sal

1 xícara de queijo minas frescal STEFANELLO,
cortado em cubos pequenos (100 g)

2 colheres de fermento em pó



Fácil



Preparo

Em uma tigela grande, coloque o azeite, os ovos, o leite, as farinhas, e o sal, e misture vigorosamente. Junte o queijo e o fermento, e mexa delicadamente.

Disponha em 6 forminhas para muffins, acomode em assadeira média e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.