

Omelete Cupcake

4 porções

Ingredientes

ou

4 unidades de ovo de galinha (180 g)

ou

3 colheres de sopa cheias de creme de Leite fresco (60 g)

ou

15 gramas de farinha de amêndoa

ou

1/2 colher de sopa de fermento químico em pó (5 g)

ou

60 gramas de mussarela ralado grosso

ou

60 gramas de presunto, picado

Método de preparo

- 1
Misturar os ovos com o creme de leite batendo com fuet
- 2
Juntar os outros ingredientes e sal agosto
- 3
Colocar em forminhas de cupcake e levar ao forno por aprox 15mim (depende dod forno)