

Muffin salgado de Tapioca

Lanche

11 porções

Ingredientes

ou

2 unidades de ovo de galinha [90 g]

ou

4 colheres de sopa de tapioca de goma

ou

1 colher de sopa de fermento químico em pó [10 g]

ou

2 colheres de sopa cheias de queijo parmesão ralado [30 g] - para polvilhar o muffin

Método de preparo

1

Misture todos os ingredientes em um bowl, exceto o queijo ralado;

2

Distribua a massa nas forminhas de cupcake (metade da forma) , depois acrescente o recheio (queijo ralado) e cubra com a massa restante.

3

Acrescente queijo ralado no topo do muffin e leve ao forno médio pré-aquecido por 25-30 minutos ou até dourar.

4

Dica 1: Temperar a massa com temperos como lemon pepper, chimuchurri, pimenta do reino, oregano, páprica para ficar mais gostoso.

5

Dica 2: Na preparação, use forminhas de silicone. Porém se tiver só a de papel, esperar esfriar para desinformar.

6

Dica 3: Você pode adicionar vários recheios como carne, frango, legumes para ficar ainda mais diversificado;