

MUFFINS DE FIAMBRE E QUEIJO



CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.
2. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar os ovos e bater na velocidade 6, durante 40 segundos. Condimentar à gosto e acrescentar a farinha e o fermento. Bater na mesma velocidade, 1 minuto. Juntar o queijo quark e o óleo, misturar na mesma velocidade durante 2 minutos. No final, retirar o acessório da cuba, acrescentar o queijo ralado e o fiambre e misturar muito bem com a espátula. Verter nas formas de muffins, enchendo-as até aos 2/3.
3. Cozer cerca de 20 minutos.

INGREDIENTES

- 2 OVOS
- SAL Q.B
- PIMENTA Q.B
- CEBOLINHO OU OUTRAS ESPECIARIAS Q.B
- 100 GR DE FARINHA
- 1 C.C DE FERMENTO QUÍMICO
- 120 GR DE QUEIJO QUARK 0% OU 1 IOGURTE NATURAL
- 3 C.S DE ÓLEO
- 100 GR DE FIAMBRE AOS CUBOS
- 75 GR DE QUEIJO RALADO