

# MUFFINS DE SALSICHA



## INGREDIENTES

- 1 LATA DE SALSICHAS (200GR)
- 4 OVOS
- 2 DL DE LEITE
- 1,5 DL DE ÓLEO
- 300 GR DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOBREMES DE FERMENTO
- SAL E PIMENTA A GOSTO

## CONFEÇÃO

1. Partir as salsichas aos bocados

---
2. Na taça deitar ovos + leite + sal + pimenta. Programar 3 minutos / velocidade 4

---
3. Deitar o óleo na taça e bater mais uns segundos.

---
4. Deitar a farinha peneirada e previamente misturada com o fermento. Bater 4 minutos / velocidade 5. Não bater demais. Bater só até misturar farinha e ficar sem grumos. Provar o sal e acertar se preciso.

---
5. Juntar salsichas ao preparado e envolver tudo.

---
6. Dispor o preparado numa forma previamente untada com manteiga e farinha ou em forminhas individuais de papel.

---
7. Levar ao forno a cozer a 180º, durante cerca de 20 minutos se forem forminhas ou 30 minutos se for em forma.

---