

MUFFIN MISTO

Ingredientes:

3 fatias de pão de forma sem casca

5 fatias de queijo mozzarella

5 fatias de presunto

1 colher (café) de orégano

2 ovos

½ lata (ou caixinha) de creme de leite sem soro

Sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto.



Preparação:

1º Pica o pão em cubos.

2º Corta o presunto e a mozzarella em pedacinhos e junto ao pão.

3º Mistura os ovos com o creme de leite e os orégãos. Tempera com sal, pimenta do reino e salsinha.

4º Junta todos uns ingredientes numa taça e mistura bem.

5º Distribui o preparado em formas de cupcake, ou formas de empada.

6º Leva ao forno, pré-aquecido a 180º, por aproximadamente 10 a 20 minutos.

7º Deixa arrefecer e delicia-te.