Image not found or type unknown

Muffin de bacon

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bacon (picado)	1 xícara (chá)	100 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	Cebola picada meia xícara (chá) 60 g	60 g
Farinha de trigo	3 e meia xícaras (chá)	385 g
Bicarbonato de sódio	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Fermento químico	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	2 colheres (chá)	8 g
Salsa (fresca picada)	3 colheres (sopa)	15 g
Cebolinha (picada)	3 colheres (sopa)	15 g
Ovo	3 unidades	150 g
Leite	1 e 1/4 xícara (chá)	250 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga	3/4 xícara (chá)	150 g
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	150 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira pequena, coloque o bacon e o Azeite TERRANO™ e leve em fogo alto por 3 minutos, ou até dourar. Retire o excesso de gordura, junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até ficar macia. Retire do fogo e reserve.

2. Em um bowl grande, coloque a farinha, previamente peneirada, o bicarbonato, o fermento, o sal, o AJI-NO-MOTO®, a salsa e a cebolinha, e misture bem. Faça uma cova no centro e junte os ovos e o leite, previamente misturados. Acrescente a manteiga derretida, o bacon, a cebola e o parmesão. Com o auxílio de uma colher, mexa tudo rapidamente.

3. Dentro de formas para muffins ou cupcakes, coloque forminhas de papel e distribua a massa. Leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar. Sirva em seguida.