



Muffins de Fubá com Pimenta

Ingredientes:

- óleo de milho para untar
- colheres (sopa) de manteiga (1 barrinha = 100g)
- 1 xícara de cebolas picadas
- 2 colheres (chá) de alho picadinho
- 1 e ½ xícara de fubá
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 e ¼ colher (chá) de sal
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de leite
- 4 ovos grandes
- 1 xícara de grãos de milho congelados
- ½ xícara de pimentão vermelho picado
- ¼ xícara de coentro picado (para quem gosta pode trocar por alecrim ou tomilho)
- 1 e ½ colher (chá) de pimentas jalapeño picadinhas



Preparo:

- Unte com óleo as formilhas ou coloque formas de papel – unte com margarina e polvilhe com farinha.
- Faça um refogado com 2 colheres (sopa) de manteiga, a cebola e o alho. Acrescente o resto da manteiga até derreter.
- Misture o fubá, a farinha de trigo, o sal, o fermento e o bicarbonato numa tigela.
- Misture com o batedor os ovos e o leite, misture com a farinha, junte o refogado, o milho, os pimentões e a pimenta.
- Misture até os ingredientes combinarem.
- Divida a massa nas forminhas e assem em forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos, até uma faca espetada na massa sair seca. Forno 200 graus.



Fonte: <http://cozinhadamarcia.uol.com.br/receitas>