

## Muffin Salgado de Cenoura



**Tempo de preparo:**  
40 min

**Rendimento:**  
6 porções

**Tipo:**  
Pães e Bolos

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí
- 1/2 xícara (chá) de queijo muçarela ralado
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 ovos médios
- 1 cenoura média ralada
- 1/2 xícara (chá) de linguiça calabresa bem picadinha (OPCIONAL – eu não usei)
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadinhas (OPCIONAL – eu usei)
- 2 colheres (sopa) cebolinha ou salsinha picada
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha para untar as formas
- Sal e pimenta do reino a gosto

### Modo de preparo

1. Em uma tigela, coloque a farinha de arroz peneirada.

2. Em seguida acrescente o queijo, o sal e a pimenta.
3. Vá adicionando os demais ingredientes aos poucos: óleo, ovos, leite, cenoura, salsinha e/ou cebolinha, azeitonas e a linguiça picadinha.
4. Por último, acrescente o fermento e misture delicadamente, sem bater a massa.
5. Enfarinhe as formas pequenas de silicone ou de alumínio e distribua a massa.
6. Leve ao forno, a 200°C, por cerca de 30 min e estará pronto para servir quentinho.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)