



MUFFIN DE RICOTA NA AIR FRYER

Modo de preparo

- 200 g Farinha de Trigo Maria Inês
- 100 ml leite
- 150 g ricota
- 100 ml óleo vegetal
- 3 ovos
- 200 g abobrinha
- 100 g presunto em cubos
- 1 sachê fermento instantâneo
- Azeite de oliva extra virgem
- 1 dente alho
- Sal e pimenta a gosto
- Sementes de gergelim a gosto (opcional)

Modo de preparo

- 1) Lave e corte a abobrinha em pequenos cubos e doure-os numa frigideira com um fio de azeite e o alho, deixando-os ainda crocantes.
- 2) Em uma tigela, coloque os ovos, leite, óleo vegetal, ricota e misture com um batedor de arame.
- 3) Em seguida, adicione a farinha, o parmesão ralado, o fermento, o sal, a pimenta e misture bem.
- 4) Por fim junte a abobrinha, o presunto picado e junte delicadamente à mistura.
- 5) Neste ponto, transfira a massa para as formas de muffin untadas ou forradas papel manteiga, cubra a superfície com sementes de gergelim e asse na air fryer por 12 minutos a 180 ° ou em forno pré-aquecido a 180 ° por cerca de 25 minutos.
- 6) Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.

