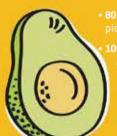




- Fatias de abacate
- 20 g de salsinha picada
- Queijo fresco ou queijo feta esfarelado



**80 g de espinafre** fresco picado

• 100 g de tomates cereja, cortados em quartos





Numa tigela grande, bata os ovos e o leite com uma batedeira. Adicione o espinafre, a salsinha, os tomates e as chalotas. **Divida** a mistura uniformemente entre as formas para muffin e leve ao forno durante 20 a 25 minutos ou até o ovo estar completamente cozido. Retire os muffins do forno e deixe esfriar durante 5 minutos, depois utilize uma faca para soltar e retirar os muffins da forma.

**Cubra** cada muffin com abacate fatiado, tomates-cereja e queijo e sirva em seguida.





