BROA DE FUBÁ MOLHADINHA, FOFINHA E SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de milho verde sem a água (drenado)

1 lata de açúcar

1/2 lata de óleo

1 lata de leite

2 latas de fubá que não seja pré-cozido

1 colher (sopa) de fermento químico

1 pitada de sal

1 colher (chá) de erva doce (opcional)

4 colheres (sopa) de coco ralado seco (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200 °C.

Unte a forma com óleo e fubá.

Bata no liquidificador os ovos, milho verde, sal, açúcar, óleo e coco.

Em uma tigela, coloque a mistura batida.

Acrescente o fubá e erva doce. Misture até ficar homogêneo.

Misture o fermento com delicadeza.

Coloque em uma forma que caiba o liquido, sobrando espaço para o crescimento da broa.

Asse a 200° C até dourar encima e você furar com um palito ou faca e ele sair limpo, por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14286-broa-de-fuba-molhadinha-fofinha-e-sem-gluten.html