

# BROINHA ESPECIAL

## INGREDIENTES

200 ml de leite  
100 ml de óleo  
300 g de açúcar  
150 g de margarina  
800 g de farinha  
1 colher de fermento em pó  
1 queijo minas

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite, óleo, açúcar, margarina em uma vasilha. Bata tudo.

Acrescente a farinha e o fermento. Misture até a massa ficar lisa.

Faça bolinhas grandes e passe no açúcar.

Coloque para assar em forno preaquecido à 220°C por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14631-broinha-especial.html>