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 220ºC por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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