

BROA DE CANECA

INGREDIENTES

500 ml de leite

3 xícaras (chá) de fubá de canjica

3/4 xícaras (chá) de açúcar cristal

2 colheres (sopa) de semente de erva doce

4 colheres (sopa) de manteiga

4 ovos

1/2 xícara (chá) de queijo minas padrão ralado no ralo fino

MODO DE PREPARO

Em uma panela fora do fogo, coloque o leite, o açúcar, o fubá, as sementes de erva doce e misture bem.

Leve ao fogo médio por mais ou menos 5 minutos sem parar de mexer.

Acrescente a manteiga e continue mexendo até começar a soltar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar.

Transfira a massa para uma batedeira e bata.

Adicione os ovos um a um e continue batendo até misturar tudo.

Desligue a batedeira, junte o queijo e mexa.

Pegue uma colher de sopa de massa e coloque em uma caneca untada com manteiga e polvilhada com fubá de canjica.

Rode a caneca de maneira que forme uma bolinha.

Repita esse processo com toda a massa.

Coloque as bolinhas de massa numa forma untada com manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15344-broa-de-caneca.html>