

BROA COZIDA DA GRAÇA

INGREDIENTES

2 copos de fubá

2 copos de leite

2 copos não muito cheios de açúcar

1 copo (menos um dedo) de óleo

Pitada de sal

4 ovos (claras em neve)

2 colheres de sopa de Fermento em Pó

MODO DE PREPARO

Coloque o fubá, o leite, o açúcar e o sal em uma panela até levantar as primeiras bolhas de fervura, mas não deixe cozinhar e espere esfriar.

Misture as gemas à massa e o fermento.

Bata as claras em neve e misture delicadamente.

Unte uma forma e asse em forno preaquecido médio por uns 35 min ou até enfiar um palito e ele sair seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16499-broa-cozida-da-graca.html>