

BROA DE CENOURA

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo (americano) leite

3/4 copo (americano) de óleo

1 cenoura média

1 copo (americano) de açúcar

2 copos (americano) farinha de trigo

1 copo (americano) de fubá

1/2 copo (americano) de maisena

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 3 minutos os ovos, o leite, o óleo, a cenoura e o açúcar.

Depois, ainda no liquidificador, adicione a farinha de trigo e a maisena e bata por mais 3 minutos.

Desligue e adicione o fubá e o fermento (estes dois últimos ingredientes devem ser misturados à mão). Coloque para assar em uma forma untada e enfarinhada, redonda de furo central de aproximadamente 20 cm de diâmetro e leve para assar por 35 minutos (pode ser assada no forno (200°C) ou na chama do fogão).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17478-broa-de-cenoura.html>