

BROA DE FARINHA DE MILHO PORTAL

INGREDIENTES

3 ovos

2 copos (requeijão) de farinha de milho amarela

1 copo (requeijão) de leite integral

1/2 copos (requeijão) de óleo vegetal

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 copo (americano) de açúcar

queijo a gosto (uso mussarela ou queijo minas; mas use o do seu gosto)

farinha de trigo e margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, o leite, os ovos e o açúcar primeiro.

Acrescente a farinha de milho e bata mais um pouco.

Por último acrescente o fermento em pó e aperte o pulsar por alguns segundos, até misturar somente.

Coloque a massa em uma forma redonda de 18 a 20 cm com furo no meio devidamente untada e enfarinhada.

Acrescente os pedaços de queijo de sua preferência, afunde alguns com o auxílio de um garfo e deixe outros por cima para dourar.

Se preferir você pode ralar o queijo e misturar à massa antes de colocar na assadeira.

Leve ao forno pré aquecido por 10 minutos em temperatura a 270° por 30 a 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18999-broa-de-farinha-de-milho-portal.html>