

BROA MINEIRA DE DUAS CAMADAS, CREMOSA E SOLIDA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 2 xícaras de fubá
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 300 g de queijo minas ou meia cura
- 1 colher de farinha de trigo
- 2 colheres grandes de margarina
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Misture no liquidificador o leite, os ovos, a margarina, o açúcar e bata bem.

Acrescente a farinha de milho, o fubá, deixe bater mais um minuto e acrescente o fermento.

O segredo é cortar o queijo em pedaços, jogue no liquidificador e deixe bater só um pouco.

Não deixe ele triturar por completo.

Outro segredo essencial é assar em um bom forno, que asse por completo, aqueça antes de colocar a massa e manter no forno médio sempre (deixe assar por aproximadamente 60 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19663-broa-mineira-de-duas-camadas-cremosa-e-solida-no-liquidificador.html>