

RECEITA DE BROA DE FUBÁ

INGREDIENTES

2 xícaras de fubá
1/2 xícara de farinha de trigo
2 colheres de manteiga
1/2 colher de óleo
1 xícara de leite
1 ovo inteiro
6 colheres de açúcar
1 pitada de sal
goiabada a gosto
erva doce a gosto

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes secos menos o fermento.

Misture e acrescente a manteiga e o óleo.

Misture com as pontas dos dedos até formar uma espécie de farofa.

Coloque o leite e o ovo e misture a erva doce a gosto e por último o fermento.

Com 2 colheres, faça bolinhas com a massa e coloque na forma untada com manteiga e fubá.

Se preferir, coloque pedaços de goiabada no centro da broa de fubá.

Asse no forno a 200° C, por aproximadamente 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19763-receita-de-broa-de-fuba.html>