

BROA MINEIRO CREMOSO DE FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de milho
- 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 e a farinha de trigo, deixe bater mais 1 minuto e acrescente o fermento.

O segredo é cortar o queijo em pedaços e jogá-los no liquidificador.

Deixe bater só um pouco, não deixar ele triturar por completo.

Leve ao forno médio (180° C) por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20141-broa-mineiro-cremoso-de-farinha-de-milho.html>