

MINI BROA DE FUBÁ

INGREDIENTES

1 ovo
3 colheres (sopa) de manteiga
8 colheres (sopa) açúcar mascavo ou cristal
8 colheres (sopa) fubá
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de leite ou água
1 colher (sopa) fermento em pó
maisena até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o ovo, o açúcar, a manteiga e o leite.

Mexa até tudo se dissolver.

Depois coloque o fubá, a farinha e o fermento em pó e mexa.

Vá acrescentando a maisena aos pouquinhos, até dar o ponto da massa soltar das mãos para enrolar.

Modele a massa com a mão, fazendo bolinhas médias, se deixar muito pequenas ficam secas, e muito grandes ficam cruas no meio.

Coloque no forno preaquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos.

Quando desgrudar da forma, estarão prontas, cuidado para não queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21060-mini-broa-de-fuba.html>