

BROA DE FUBÁ CREMOSA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 copo de fubá (200 ml)
- 1 copo (200 ml) de queijo ralado parmesão
- 1/2 copo de coco ralado (aproximadamente 50 ml)
- 1 copo de açúcar (200 ml)
- 1 copo de óleo de soja (200 ml)
- 1 copo de leite frio (200 ml)
- 25 g de erva doce
- 1/2 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó
- açúcar refinado e canela em pó para polvilhar a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, a farinha de trigo, o açúcar e o sal.

Despeje em uma vasilha grande e acrescente o queijo, o coco ralado, a erva-doce e o fubá, previamente misturados.

Coloque por último o fermento em pó.

Despeje tudo em uma forma média, untada com manteiga e trigo.

Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por 30 a 40 minutos dependendo do forno.

Depois de assado polvilhe a açúcar refinada com a canela (opcionalmente).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21222-broa-de-fuba-cremosa.html>