

# BROA DE FUBÁ MINEIRA

## INGREDIENTES

1/3 xícara (chá) de fubá mimoso  
3/4 xícara (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de leite  
1/2 xícara (chá) de água  
2 colheres (sopa) de açúcar  
75 g de manteiga sem sal  
3 ovos  
1/2 colher (chá) de sal  
1 colher (chá) de erva-doce (opcional)

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220º C (temperatura alta).

Unte uma assadeira grande com manteiga (se estiver usando uma antiaderente, apenas polvilhe com fubá).

Em uma panela média, junte o leite, a água, o açúcar, a manteiga, as sementes de erva-doce e o sal. Leve ao fogo médio.

Assim que começar a ferver, adicione a farinha e o fubá e mexa bem com uma espátula para formar uma massa lisa.

Deixe cozinhar por cerca de 2 minutos, sem parar de mexer, até formar uma camada fina de massa seca no fundo da panela.

Desligue o fogo e transfira a massa para a tigela da batedeira.

Bata em velocidade baixa, por 5 minutos, para esfriar - esse passo é muito importante para evitar que os ovos cozinhem ao serem adicionados.

Adicione um ovo de cada vez, batendo bem entre cada adição.

Depois do último ovo, deixe bater por cerca de 2 minutos, até formar uma massa brilhante.

Com um boleador de sorvete, retire uma porção de massa e transfira para a assadeira (você também pode moldar as broinhas utilizando 2 colheres de sopa).

Repita com toda a massa, deixando um espaço de 3 cm entre cada uma.

Polvilhe as broinhas com fubá e leve para assar em forno preaquecido a 220º C (temperatura alta) por 15 minutos, até crescerem (nesta etapa inicial, o forno precisa estar bem quente para formar vapor e deixar a broinha oca).

Após os 15 minutos iniciais, diminua a temperatura do forno para 180º C (temperatura média) e deixe assar por mais 25 minutos, até as broinhas ficarem douradas e firmes.

Retire do forno e sirva a seguir (por serem ocas, podem ser recheadas).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24388-broa-de-fuba-mineira.html>