

BROA DE FUBÁ, MILHO VERDE E QUEIJO

INGREDIENTES

3 ovos

1 copo de açúcar

1/2 copo de óleo de soja ou o de sua preferência

1 copo de fubá

1 copo de leite

3 espigas de milho verde ou uma lata de milho verde

1 colher de sopa de pó royal

1 copo cheio de queijo meia cura ralado ou coco (fiz com coco ficou ótimo, mas com queijo ficou irresistível)

MODO DE PREPARO

Corte o milho das espigas e bata no liquidificador com o leite; faça o mesmo se for com o milho em lata. Não bata por muito tempo só um pouquinho (pouquinho mesmo) e reserve.

O milho em lata deve ser sem água e bem lavado.

Coloque os ovos, o açúcar, o óleo, o fubá, no liquidificador e aperte o pulsar algumas vezes.

Depois adicione a mistura do leite com o milho.

Aperte o pulsar novamente, adicione o fermento o queijo ou o coco.

Asse em forma untada e enfarinhada redonda com buraco no meio, em fogo preaquecido e fogo alto 250° C.

Quando começar a dar cheirinho de broa assada, olhe antes de abrir o forno, abra e coloque a faca para ver se está seco.

Deixe dourar em fogo baixo até quando der a cor que você quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24482-broa-de-fuba-milho-verde-e-queijo.html>