

BROINHA DE FUBÁ AMANTEIGADA COM ERVA DOCE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de fubá mimoso

1/4 xícara (chá) de farinha de trigo

2 ovos

100 g de manteiga com sal

1 colher (sopa) de margarina sem sal

3 colheres rasas (sopa) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de açúcar cristal

1 colher (cafê) rasa de fermento químico

1 colher (sopa) bem cheia de erva doce

MODO DE PREPARO

Separe a gema de um ovo, bata-a com auxílio de um garfo e reserve.

Derreta a manteiga em uma panela até que a mesma esteja completamente líquida e reserve.

Em uma recipiente seco e limpo, adicione o fubá, o trigo, um ovo inteiro, a manteiga, o açúcar refinado, o fermento químico e a erva doce.

Misture os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Se a mistura não apresentar liga, adicione mais fubá e trigo vagarosamente, observando sempre a consistência da massa.

Após misturado, deixe a massa descansar na geladeira enquanto preaquece o forno a 200° C (fogo médio-alto).

Unte uma forma com a margarina e polvilhe um pouco de trigo.

Para melhores resultados, utilize papel manteiga sobre a forma untada (formas de teflon dispensam esta etapa).

Retire a massa da geladeira e faça pequenas bolinhas com ela.

Posicione as bolinhas com considerável folga na forma, de modo que elas não se juntem durante o processo de cozimento.

Com auxílio de um garfo ou uma colher, esmague gentilmente as bolinhas, de modo a decorá-las e dar a aparência de um biscoito.

Pincele generosamente a gema do ovo por cima das broinhas, polvilhe o açúcar cristal em cima.

Leve ao forno por 15 minutos (atenção especial para fornos elétricos, onde o tempo de cozimento pode ser menor).

Se o seu forno possuir a opção grill, utilize-a após 10 minutos de cozimento, de modo a cozinhar a parte de cima da broinha, conferindo uma melhor apresentação.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26165-broinha-de-fuba-amanteigada-com-erva-doce.html>