BROA DOCE

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres de manteiga ou margarina (fiz com manteiga)

2 colheres (chá) de fermento em pó royal

1 xícara de leite

1 ovo inteiro

frutas cristalizadas

passas

castanhas do pará

castanhas de caju

nozes picadas

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, adicione a farinha de trigo, o açúcar, a margarina ou a manteiga, o fermento em pó royal, o ovo inteiro.

Acrescente aos poucos o leite.

Adicione as frutas/castanhas de sua preferência e misture bastante.

Faça bolinhas (do tamanho de um pão de queijo tradicional), pois ao assar ficará no formato de uma broa.

Unte uma forma média de 35 cm com margarina e coloque as bolinhas nela.

Jogue um pouco de açúcar em cima de cada bolinha.

Asse em forno à 180° C até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26922-broa-doce.html