

BROA DA MAMÃE JOVELINA

INGREDIENTES

- 1 copo de farinha de trigo
- 2 copos de fubá milho ou fubá de canjica
- 1 copo de polvilho
- 1 copo de açúcar
- 2 copos de água
- 1 copo de manteiga ou óleo
- 1 copo de leite
- 1 pitada de sal
- ovos até o ponto (de 10 a 15 – depende do tamanho do copo)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture o fubá e a farinha de trigo e reserve.

Em outra vasilha, coloque o polvilho para depois misturar ao angu.

Coloque em uma vasilha a água, o óleo, o leite o açúcar e o sal e leve ao fogo para ferver.

Quando estiver fervendo, vá despejando a mistura de fubá com a farinha de trigo e cozinhe até formar um angu cozido.

Em seguida, despeje o angu na vasilha do polvilho e amasse o até ficar uma massa homogênea.

Vá acrescentando os ovos e sovando até que a massa fique no ponto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27130-broa-da-mamae-jovelina.html>