

BROA DE FUBÁ COM QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

- 3 copos americano de fubá
- 1 copo americano de farinha de trigo
- 1/2 copo americano de óleo de soja
- 3 ovos
- 2 colheres de margarina (bem cheias)
- 2 copos americano de açúcar refinado
- 250 g de queijo minas picado
- 2 copos americano de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de erva-doce
- 1 colher de chá de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite, o açúcar, a margarina, os ovos e o óleo.

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

Junte os ingredientes que foram batidos no liquidificador, misture bem.

Adicione o bicarbonato, o fermento, a erva-doce e por último, o queijo minas.

Untar com óleo e polvilhar com farinha de trigo, uma forma redonda para bolo e adicione a massa.

Levar ao forno, previamente aquecido, de 180°C a 220°C por cerca de 40 a 50 minutos.

Espere esfriar, desenforme e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27773-broa-de-fuba-com-queijo-minas.html>