

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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