

BROINHA DE FUBÁ

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de água
3 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de margarina
6 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
3 xícaras (chá) de fubá
6 a 8 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo, uma panela com a água, o leite, a margarina, o açúcar e o sal.

Quando levantar fervura, tire do fogo e junte o fubá, mexendo sempre, até formar um angu que se desprende da panela.

Deixe esfriar e acrescente os ovos e o fermento, misturando bem.

Modele as broinhas com o auxílio de duas colheres e ponha em assadeira untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio a 180°C, por 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27845-broinha-de-fuba.html>