

# BROINHA DE FUBÁ OCA POR DENTRO

## INGREDIENTES

250 ml de água  
250 ml de leite  
200 ml de óleo  
100 g de fubá  
100 g de açúcar  
200 g de farinha de trigo  
1 colher de chá de sal  
6 ovos grandes  
1 colher de sopa de erva-doce

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água, o leite, o óleo e o sal, leve ao fogo e deixe ferver.

Quando ferver, coloque de uma vez o fubá, o açúcar e a farinha de trigo peneirados juntos e cozinhe por, aproximadamente, 5 minutos mexendo sempre até começar a grudar no fundo da panela formando uma leve camada.

Tire da panela, coloque na tigela da batedeira e deixe esfriar por, aproximadamente, 10 minutos.

Após esfriar um pouco, coloca a erva-doce e vai adicionando os ovos, um por um, e batendo bem na batedeira.

Unte uma xícara com margarina, coloque fubá dentro dela e com o auxílio de 2 colheres, vai formando bolinhas e colocando dentro da caneca, um de cada vez e girando para o fubá grudar nas broinhas.

Coloque em uma assadeira polvilhada com fubá e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por, aproximadamente, 50 minutos ou até ficarem douradas e craqueladas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28613-broinha-de-fuba-oca-por-dentro.html>