

BROA DE FUBÁ FÁCIL DO "CRISTIANO"

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 copos americano de açúcar
- 2 copos americano de farinha de trigo sem fermento
- 2 copos americano de fubá
- 2 copos americano de leite
- 1 copo americano de óleo
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico (pó royal)
- 1 colher de sopa de erva doce (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, colocar os ovos e o açúcar, bater por 1 minuto ou até sair o cheiro do ovo.

Acrescentar a farinha de trigo sem fermento, o fubá e o leite.

Bater, até a massa ficar lisa e homogênea.

Acrescentar o óleo e bater por mais alguns segundos, até o óleo se misturar com a massa.

Acrescentar o fermento em pó, e o erva doce e bater por mais alguns segundos até o fermento e o erva doce se misturar com a massa.

Em uma forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo, despeje a massa.

Eu usei uma forma furada.

Leve ao forno preaquecido por 30 à 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28767-broa-de-fuba-facil-do-cristiano.html>