

BROA DE MILHO COM CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 colheres de sopa de Óleo de soja Soya
1 colher de sobremesa de fermento biológico seco
2 colheres de sopa de açúcar
1 ovo
1/2 colher de café de sal
1 xícara de fubá
1 colher de chá de erva-doce
1 e 1/4 xícaras de farinha de trigo
6 colheres de sopa de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola pequena, picada
2 dentes de alho amassados
1/2 tomate picado
2 e 1/2 colheres de sopa de bacon frito
1 lata de milho no vapor
100 g de linguiça calabresa frita
orégano e pimenta-do-reino a gosto
1/2 xícara de salsa e cebolinha, picadas
1/3 copo de de requeijão
1 e 1/2 xícara de queijo mussarela ralado
porções de fubá para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento no açúcar. No liquidificador, leve o fermento e os demais ingredientes, exceto a farinha de trigo, para bater. Transfira a massa para um recipiente e aos poucos acrescente a farinha de trigo, até obter uma massa lisa e macia. Deixe a massa crescer até que ela dobre de volume.

RECHEIO:

Recheio:Aqueça o óleo de soja Soya, refogue a cebola, o alho e o tomate. Junte o bacon, a linguiça e o milho. Tempere com o orégano e a pimenta. Deixe esfriar e então adicione a salsa, a cebolinha e os queijos.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO:

Montagem e finalização:Abra a massa em 15 porções, recheie e modele na forma de trouxinhas semiabertas. Polvilhe com fubá e deixe crescer por aproximadamente 40 minutos. Coloque-as em assadeira untada com óleo de soja Soya e leve para assar em forno preaquecido à temperatura 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31849-broa-de-milho-com-calabresa.html>