

CAVACA DE PADARIA

INGREDIENTES

2 xícaras de fuba

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara e meia de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

400 gramas de manteiga

4 ovos

Goiabada(opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha de plastico junte o fubá, a farinha de trigo o açúcar e o fermento, misture um pouco para ficar uma farofa uniforme.

Depois misture os ovos e a manteiga mexa um pouco com uma colher para misturar um pouco, depois termine a mistura com as mãos (assim a manteiga ficara bem misturada na massa).

Uma vez que a massa esta bem misturada unte um tabuleiro e faça bolinhas com a massa, depois as achate e coloque no tabuleiro untado dando o espaço de dois centímetros cada (é mais ou menos o que crescerá para os lados).

Coloque no forno preaquecido em altura média por 15 minutos (ou até que de doure levemente), se quiser coloque quadradinhos de goiabada em cima fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32756-cavaca-de-padaria.html>