

BROINHA DE SÊMOLA

INGREDIENTES

3 ovos grandes
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de margarina
5 xícaras de farinha de trigo
500 g de sêmola de milho
2 colheres de fermento em pó
1 colher de erva doce

MODO DE PREPARO

Misture os ovos, o açúcar e a margarina.
Junte o restante dos ingredientes.
Amasse com as mãos a massa, até homogeneizar.
Faça bolinhas e distribua em forma untada com margarina.
Asse em forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36277-broinha-de-semola.html>