

BROA DE FUBÁ COM QUEIJO

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de fubá
1 colher de chá bem rasa de sal
1 e 1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de óleo
1 e 1/2 xícara de leite
3 colheres de sopa de manteiga (Qualy)
2 ovos grande
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento
10 g de erva doce
200 g de queijo minas ou canastra em cubinhos
2 colheres de sopa bem cheias de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os 7 primeiros ingredientes e bata bem até ficar uma massa mole e cremosa.

Em uma vasilha funda, coloque a farinha, o fermento e a erva doce e misture.

Coloque toda a massa do liquidificador e misture bem por 5 minutos com ajuda de uma colher. Acrescente o queijo e misture mais um pouco.

Despeje em uma forma untada com manteiga e farinha.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe assar por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Espere esfriar e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37517-broa-de-fuba-com-queijo.html>