

# 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/37517-broa-de-fuba-com-queijo.html>