

BROINHA DE FUBÁ DE PADARIA

INGREDIENTES

- 500 g de fubá
- 500 g de farinha de trigo
- 500 g de açúcar
- 3 ovos
- 1 copo de leite
- 200 g de margarina
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó
- 1 colher de sopa de erva doce (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture numa bacia os ovos (separe duas gemas), a margarina e o açúcar (misture bem).

Vá colocando a farinha e o fubá até virar uma farofa grosseira.

Despeje o leite misturado com o fermento e amasse bem, até virar um angu grosso.

Caso goste, coloque a erva doce.

Vá separando bolinhas da massa e arrumando num tabuleiro untado, deixando espaço entre elas (pois crescem no forno).

Misture aquelas duas gemas que separou com um pouquinho de café ou se gostar troque o café por canela em pó e passe com um pincel ou até mesmo com os dedos sobre as broinhas.

Faça cortes em cima para enfeitar, se não quiser pode deixar sem cortar mesmo.

Leve ao forno médio por 25 a 30 minutos dependendo do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37835-broinha-de-fuba-de-padaria.html>