

BROA DE CASCA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 150 g de casca de abóbora
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo
- 1/2 xícara de maisena
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1/2 xícara de óleo
- 20 g de erva doce
- 1 colher de fermento
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o óleo, os ovos, a casca de abóbora e o açúcar.

Bata bem até dissolver toda a casca.

Em uma vasilha coloque o trigo, a maisena e o coco ralado.

Em seguida despeje todo o líquido e misture bem durante cinco minutos.

Por último coloque uma colher de sopa de fermento em pó e bata por mais um minuto.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180°C durante 45 minutos e pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38920-broa-de-casca-de-abobora.html>