

BRUACA CEARENSE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha do trigo sem fermento

2 xícaras de açúcar refinado

1 e 1/2 xícara de leite

margarina para assar

MODO DE PREPARO

Mistura a farinha e o açúcar em uma tigela e depois vá acrescentando o leite, uma xícara por vez, até ficar bem homogênea no ponto de creme.

Depois pegue uma frigideira de preferência antiaderente e esquente-a para colocar um pouco de margarina.

Quando a margarina estiver quente deixe em fogo médio e vá acrescentando a massa em porções.

Como se fosse panqueca uma por vez quando verificar e o lado estiver dourada vire-a para dourar o outro lado.

Reserve um recipiente com toalha de papel para absorver alguma gordura de margarida da bruaca.

Depois é só polvilhar com o açúcar refinado e servir com um delicioso café da tarde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39158-bruaca-cearense.html>