

BROA DE FUBÁ ESPECIAL

INGREDIENTES

4 ovos médios/grandes
1 copo (requeijão) de óleo de soja
1 copo (requeijão) açúcar refinado
2 copos de leite integral
1 pitada de sal
1 lata de milho verde (lave para tirar o sal)
4 colheres (cheias sopa) de farinha de trigo
2 copos (requeijão) fubá mimoso
2 copos (requeijão) queijo ralado
1 copo (requeijão) coco ralado
Erva-doce a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ingredientes úmidos mais o trigo, o milho e o sal.

Transfira para uma vasilha maior.

Misture em uma outra vasilha o queijo, o fubá e o coco.

Junte a mistura da vasilha maior.

Misture tudo e acrescente por último o fermento (2 colheres de sopa).

Asse em forno a 230°C nos primeiros 15 minutos. E abaixe para 180°C por mais 30 minutos.

Desenforme e cubra com açúcar e canela polvilhada.

Rende 2 broas tamanho M (forma de furo).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39466-broa-de-fuba-especial.html>