

BROA OCA DE FUBÁ DE CANJICA

INGREDIENTES

- 1 copo de fubá de canjica
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de polvilho doce
- 1 copo de óleo
- 1 copo de leite
- 1 copo de água
- 1 colher de sopa rasa de sal
- Ovos até o ponto de enrolar

MODO DE PREPARO

Dissolver o sal no copo de água e ferver em uma panela, o óleo, o leite, a água e o sal.

Em outro recipiente, misturar a farinha de trigo e o fubá de canjica. Adicionar a farinha de trigo e o fubá de canjica misturados à panela com os líquidos em fervura e cozinhar até formar um angu, mexendo bem.

Transferir para uma gamela e esperar esfriar.

Após o esfriamento, adicionar o polvilho, misturar bem e amassar com os ovos até o ponto de enrolar.

Sovar bem, para que a broa cresça. Se não sovar adequadamente, ela não cresce muito.

Depois enrolar as bolinhas (como pão de queijo) e levar ao forno para assar em temperatura de 200°C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40515-broa-oca-de-fuba-de-canjica.html>