BROINHA DE FUBÁ COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (normal ou diet)

1 1/2 xícara de fubá fino

2 xícaras de farinha de trigo (ou semolina)

2 colheres de margarina (pode ser ligth) (60 g aproximadamente)

1 ovo

erva-doce a gosto

1 colher de sopa fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de alumínio o leite condensado, a margarina e aqueça até derreter, sem deixar ferver.

Coloque a erva-doce e continue mexendo em fogo baixo e acrescentando o fubá até formar um mingau grosso homogêneo. Retire do fogo e esfrie ate ficar morno, coloque o ovo mexido e misture bem, em seguida colocando a farinha e misturando com um acolher de pau, quando a massa ficar pesada passe a trabalhar com a mão sempre acrescentando a farinha até conseguir que a massa solte das mãos.

Pode ser necessário um pouco mais de farinha para chegar no ponto.

Dê seu formato predileto e asse em forno a 180ºC por 20 minutos (mais ou menos).

Se seu forno tiver dourador utilize-o nos 5 minutos finais.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41920-broinha-de-fuba-com-leite-condensado.html