

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 light) (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 até ficar morno, coloque o ovo mexido e misture bem, em seguida colocando a farinha e misturando com um colher 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 180°C por 20 minutos (mais ou menos).

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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