BROA DE CAXAMBU NICONTINI

INGREDIENTES

Broa de caxambu

250 g de farinha de trigo

250 g de fubá

25 g de fermento químico em pó

200 g de açúcar refinado

125 g de margarina

3 ovos

10 g de erva-doce

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes secos na vasilha da batedeira, pode utilizar a batedeira velocidade baixa, inclusive o fermento.

Colocar no centro do círculo o restante dos ingredientes.

Misturar os ingredientes no centro do círculo até formar um creme homogêneo, mexa o fundo da vasilha.

Incorpore toda a farinha, fubá, fermento e erva-doce ao creme, misturando levemente até formar uma massa homogênea.

Com duas colheres coloque a metade de uma colher em uma forma untada com óleo, sem colocar a mão, modelar cada pedaço.

Arrumar em assadeira untada com óleo

Pincelar gemas no produto.

Assar em forno a 180ºC por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46000-broa-de-caxambu-nicontini.html