

BROA OCA DE FUBÁ

INGREDIENTES

1 copo (tipo de requeijão) de leite

1 copo (tipo de requeijão) de água

1 copo (tipo de requeijão) de açúcar

1 copo (tipo de requeijão) de óleo

1 copo (tipo de requeijão) de fubá

1 copo (tipo de requeijão) de farinha de trigo

1 pitada de sal

8 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o leite, a água, o açúcar e o óleo, leve ao fogo.

Em um recipiente passe o fubá e a farinha pela peneira e misture os dois.

Quando a mistura da panela levantar fervura, adicione de uma só vez a mistura de farinha e fubá e mexa bem, deixe cozinhar por uns 10 minutos, sempre mexendo.

Tire a panela do fogo e deixe esfriar.

Quando a massa estiver fria misture os ovos um a um, amasse bem.

Passe óleo na mão para enrolar as broas, coloque-as em forma untada e enfarinhada e leve para assar por 20 minutos.

Se desejar pode acrescentar erva-doce à massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53908-broa-oca-de-fuba.html>