BROA DE FUBÁ (BROA DE 7 COPOS)

INGREDIENTES

1 copo de leite

1 copo de água

1 copo de fubá

1 copo de farinha de trigo

1 copo de óleo

1/2 copo de açúcar

1 copo de polvilho

7 ovos

1 pitada de sal

1 colher de café de fermento em pó

Erva-doce a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela relativamente funda leve ao fogo o leite,a água, o óleo, o açúcar, o sal, a farinha de trigo e o fubá, cozinhe bem ate que solte da panela você vai perceber que o óleo vai começar a soltar.

Após cozinhar esta mistura acrescente o polvilho e misture com uma colher ate o polvilho desaparecer na mistura,deixe esfriar.

Após a mistura estar fria acrescente 4 ovos bem batidos,com as mãos misture bem até a massa ficar bem lisa, feito isso acrescente os 3 ovos restantes e o fermento em pó, misture bem com as mãos,a massa vai ficar mole nao se preocupe este e o ponto de enrolar.

Unte as mãos com óleo ,use uma colher para pegar porções da massa e faca bolinhas coloque-as em uma forma untada com óleo nao se esqueça de deixar espaço entre elas, pois as broas crescem muito.

Asse em forno pre aquecido bem quente,por 30 minutos mais ou menos sem abrir o forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54868-broa-de-fuba-broa-de-7-copos.html