

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 até 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 até 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 não se preocupe este é o ponto de enrolar.

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

Asse em forno pré-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>