BROA DE FUBÁ À MODA DA LELENA

INGREDIENTES

1 copo de fubá de canjica

1 copo de polvilho

1 copo de farinha de trigo

1 copo de água

1 copo de óleo (mal cheio)

½ copo de açúcar

1 colher (café) de sal

Ovos o suficiente para dar o ponto

MODO DE PREPARO

Ferva a água, óleo o sal e o açúcar.

Junte aos ingredientes secos e leve ao fogo para cozinhar a mistura até soltar da panela. Retire do fogo e deixe amornar. Acrescente então os ovos (em média de 8 a 12 ovos) até dar ponto de enrolar (nem duro nem mole). Unte as mãos com óleo e enrole pequenas bolinhas.

Coloque-as em assadeira também untada e leve ao forno para assar (120°C) por cerca de meia hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55324-broa-de-fuba-a-moda-da-lelena.html