BROA TEMPERADA

INGREDIENTES

450 ml de água

450 ml de leite

450 ml de óleo

350 g de fubá

650 g de farinha de trigo peneirada

2 cubos de caldo de carne

200 g de presunto ralado

300 g de mussarela

100 g de carne moída

10 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque a água, o óleo e o leite para ferver.

Quando ferver acrescente o fubá bem misturado com o fubá, a farinha e 2 cubos de caldo de carne, cozinhe por uns 5 minutos.

Deixe esfriar e coloque os ovos ao poucos até obter uma massa homogênea.

Coloque o presunto, mussarela e a carne moída.

Pingue com um saco de confeitar em tamanho médio e leve para assar em forno a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55442-broa-temperada.html