

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>