BROINHA DE AMENDOIM E RAPADURA

INGREDIENTES

1 rapadura de 700 g

1 1/2 copos grandes de água

Fubá de milho

2 xícaras de chá de farinha de trigo branca

1 xícara de chá de aveia fina ou grossa

5 ovos (claras batidas em ponto de neve)

1/2 kg de amendoim moído

1 pitada de sal

1 colher de sobremesa de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Levar a rapadura ao fogo com a água, para derreter.

Coar em coador de chá, colocar em vasilha maior, acrescentando o fubá até ao ponto de massa mole de bolo.

Acrescentar a farinha e aveia, misturando bem.

Agregar o amendoim e o sal.

Juntar as claras batidas, as gemas e o bicarbonato.

O ponto deve ser de massa dura de pão de queijo.

Untar uma xícara, por dentro, com óleo e passar farinha de trigo. Colocar uma colher de sobremesa de massa na xícara e fazer movimentos rotativos, envolvendo a massa na farinha, formando uma bola (chama-se tender a massa).

Colocar em tabuleiro untado, deixando as broinhas longe umas das outras, pois crescem muito.

Usar temperatura de 180°C para assar e retirar do forno quando coradas.

Soltar as broinhas com espátula.

Opcional: se quiser, passar calda quente de açúcar por cima de cada uma e colocar para secar. Fica com uma crosta branca por cima e, claro, mais calórica.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55859-broinha-de-amendoim-e-rapadura.html