BROINHA DE MILHO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de Kimilho Yoki

1 e 1/2 xícara de Polvilho Doce Yoki

1 colher (sopa) de erva-doce Kitano

3 ovos

4 xícaras (chá) farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o kimilho com o polvilho doce

Reserve

Em uma panela, adicione o leite, o óleo, o açúcar e o sal

Assim que o líquido ferver, de uma só vez, acrescente o kimilho misturado com o polvilho

Mexa rapidamente, para não empelotar, até que a mistura solte da panela

Retire do fogo e mova a massa das broinhas de milho para uma tigela

Vá adicionando os ovos um a um, mexendo após cada adição

Importante

Acrescente a farinha aos poucos, até ficar uma massa que não grude nas mãos

Sua receita de broinha de milho está quase pronta

Por último, acrescente a erva

Misture bem

Molde as broinhas de milho e coloque numa assadeira untada

Leve passar assar em um forno preaquecido a 220° C até a base da broa ficar dourada

Pronto, agora você já sabe como fazer broa de milho de padaria

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/840-broinha-de-milho.html