

PÃOZINHO DE FUBÁ COM QUEIJO, BEM FÁCIL DE FAZER E COM UM CAFEZINHO FICA PERFEITO!

INGREDIENTES

1 copo americano de leite (+ou- 150 ml)

1 copo americano de óleo

4 ovos

5 colheres de açúcar

1 pitada de sal

12 colheres de fubá de canjica

Erva doce a gosto Queijo fresco esmigalhado grosseiramente a gosto(opcional)

*O fubá de canjica é um fubá especialmente processado , geralmente encontrado em mercadões.

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite, óleo, os ovos, o açúcar e o sal. Despejar numa bacia e acrescentar o fubá de canjica(esta receita não dá certo com outro tipo de fubá) e a erva doce a gosto. Amassar bem. A massa fica meio mole, mas não muito. Por último misturar o queijo, se desejar. Com uma colher, colocar porções da massa numa xícara untada com um pouco de fubá e girar para fazer as broinhas. O forno deverá estar bem quente. Eu coloco sobre papel manteiga na forma. No meu forno, comum, coloco 20 minutos no máximo do forno e depois 5/7 mais baixo para "secar" um pouco.

* Se achar a massa meio firme demais , ponha mais um pouquinho de leite e observe. Todo sucesso depende de persistência. Acredito que quem faz uma receita deve ficar atento e estar disposto a experimentar para conhecer aquilo que está fazendo e persistir até conseguir o resultado desejado. Percebo que nem todas as vezes que faço uma quitanda ela sai igual. Tudo faz diferença, até o tamanho do ovo. Procuro sempre fazer melhor e nunca desisto. Espero que gostem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13045-paozinho-de-fuba-com-queijo-bem-facil-de-fazer-e-com-um-cafezinho-fica-perfeito.html>