

BROA DE FUBÁ IGUAL DE PADARIA, NUNCA IMAGINEI QUE FOSSE TÃO FÁCIL FAZER E FICA DELICIOSA!

INGREDIENTES

½ litro de leite
200 gramas de manteiga
100 gramas de açúcar
200 gramas de farinha de trigo
100 gramas de fubá
6 ovos
1 colher (chá) de sementes de erva doce

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite, a manteiga, o açúcar e deixe ferver

Misture a farinha de trigo com o fubá e as sementes de erva doce e assim que ferver, adicione esta mistura na panela e mexa rapidamente por aproximadamente 8 minutos, até que tudo desgrude da panela

Em uma batedeira com um batedor de pá, coloque esta mistura da panela e vá batendo em velocidade média

Acrescente os ovos, uma a um, e continue batendo

Coloque esta massa morna em um bico de confeitar, faça bolinhas sobre uma assadeira untada com pouco óleo e leve para assar em forno pré-aquecido (180°C) por cerca de 40 minutos

Retire e sirva

Rendimento 30 unidades

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15478-broa-de-fuba-igual-de-padaria-nunca-imaginei-que-fosse-tao-facil-fazer-e-fica-deliciosa.html>