

BROA QUENTINHA DE 3 MINUTOS, ACHEI A RECEITA NO CADERNO ANTIGO DA VÓ!

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de fermento químico em pó
6 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de farinha de trigo (300g)
2 xícaras (chá) de fubá (300g)
2 xícaras (chá) de açúcar (300g)
1 ovo inteiro
leite integral o quanto baste até dar o ponto (cerca de 200 – 250ml)
erva-doce (a gosto)
folha de bananeira higienizada (para fazer as “canoas”)

MODO DE PREPARO

Da canoa de folha de bananeira

Primeiramente para manusear a folha de bananeira com facilidade, para estar molinha e não quebrar, tire-a do pé no dia anterior e reserve, ou aqueça levemente numa chapa, ou assadeira.

Em seguida, corte a folha de bananeira, deixando-a em retângulos (20cm x 15cm).

Depois junte as duas extremidades, obtendo um cone, leve a pontinha para cima, dobre e prenda com um palito de dente.

Faça isso com o outro lado do retângulo também, formando uma “canoa” com a folha de bananeira. Monte 6 ou 7 unidades dessa mesma forma e reserve.

Da massa da broa / montagem

Coloque numa vasilha: o ovo e o açúcar, misturando bem para obter um creme esbranquiçado.

Agregue uma parte do leite, o fubá, a farinha de trigo, o fermento em pó e a erva-doce e vá misturando tudo muito bem, para combinar todos os ingredientes.

Acrescente o leite aos poucos, para dar o ponto na massa, deixando-a homogênea, densa e cremosa.

Importante! Não coloque muito leite, pois o ponto correto é o de uma massa pastosa e cremosa e não líquida.

Preencha as “canoas” de folha de bananeira com essa massa, acomode-as em assadeiras retangulares e leve para assar em forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 25-30 minutos.

Após esse tempo, retire do forno, sirva e saboreie sua irresistível broa de fubá!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17208-broa-quentinha-de-3-minutos-achei-a-receita-no-caderno-antigo-da-vo.html>