

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/840-broinha-de-milho.html>