



Broa de Fubá com queijo

www.receitasdafia.com/receitas/broa-de-fuba-com-queijo

Já experimentou fazer essa deliciosa Broa de Fubá? Então, confira a receita passo a passo!

Broa de Fubá com queijo

 45min

 24 porções

Ingredientes

- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1/2 kg de fubá
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara de queijo ralado
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de margarina ou manteiga gelada
- 5 ovos inteiros
- erva-doce a gosto
- Óleo para untar a forma
- fubá para untar para passar as bolinhas

Modo de Preparo

1. Em uma bacia misture os ingredientes até formar uma massa homogênea.
2. Divida a massa em 24 pedaços e modele bolinhas.
3. Passe as bolinhas no fubá e arrume em uma fôrma untada com óleo, uma ao lado da outra.
4. Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 30 minutos.
5. Deixe esfriar e guarde em um pote fechado.

www.receitasdafia.com