Broinha de milho

www.receitasdafia.com/receitas/broinha-de-milho

Broinha de fubá (ou broa de milho, como é chamada em alguns lugares) é o acompanhamento perfeito para um cafezinho.

Broinha de milho

Image not found or type unknown

40 min 15 porções

Ingredientes

- 1 xícara de fubá - farinha de milho fina (150g)
- ¾ xícara de polvilho doce (110g)
- ½ xícara de açúcar (100g)
- ½ colher (chá) de sal (3g)
- 1¾ xícara de leite integral (420ml)
- ¼ xícara óleo de girassol (60ml)
- 2 ovos médios
- ½ colher (sopa) de fermento químico
- Erva-doce a gosto (opcional)
- Fubá para modelar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o fubá, o polvilho, o açúcar, o sal e misture. Adicione o leite e o óleo e leve a panela ao fogo. Comece a cozinhar em fogo médio, mexendo sem parar.
2. No início, a massa estará líquida e começará a formar grumos. Siga cozinhando e mexa sempre.
3. Depois disso, a massa vai engrossando até ficar parecendo uma polenta pesada. Continue cozinhando e mexendo até que ela comece a soltar da panela.
4. Transfira a massa para uma tigela, cubra e deixe descansando até esfriar completamente. Se preferir, leve para a geladeira para que seja mais rápido.
5. Assim que a massa estiver fria, adicione um ovo, a erva-doce e misture bem com a mão. Então, adicione o segundo ovo e misture bem com a mão até obter uma massa homogênea e bastante grudenta.
6. Adicione o fermento e volte a misturar bem.
7. Unte uma forma grande e polvilhe com fubá.
8. Pegue uma caneca, coloque uma colher (sopa) de fubá dentro dela. Então, pegue uma colherada de massa e largue dentro da caneca.
9. Balance com movimentos circulares, para modelar a broa com facilidade. Retire broa de dentro da caneca e acomode na forma. Repita o processo até que todas broas estejam modeladas.
10. Leve para assar em forno aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até ficarem douradas.
11. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.