

Broinhas de Fubá



Ingredientes

250 gramas de farinha de trigo especial
250 gramas de fubá
250 gramas de açúcar refinado
1 colher (chá) erva doce
2 ovos inteiros
3 colheres (sopa) de leite
125 gramas margarina
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Na batedeira misture todos os ingredientes secos com exceção do fermento.

Coloque a margarina e misture fazendo uma farofa.

Acrescente os ovos, a erva-doce, em seguida o leite, e o fermento em pó.

Bata até ficar no ponto de enrolar nas mãos.

Pegue porções da massa enrole como bolas, e coloque numa assadeira untada com margarina.

Deixe espaço entre elas, porque esparramam um pouco enquanto assam.

Pincele com gema e asse em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 30 minutos.

<http://entretenimento.band.uol.com.br/diadia/receitas/braa>

São Paulo, SP, 30 de Junho de 2015

Mkmouse