

Broa de fubá

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 700g de farinha de trigo;
- 300g de fubá;
- 5g de sal;
- 150g de açúcar refinado;
- 30g de fermento biológico seco;
- 2 ovos;
- 100g de margarina;
- 375ml de água.

Modo de preparo:

Em um recipiente, misturar todos os ingredientes secos. Em seguida, acrescentar o restante dos ingredientes e amassar bem até ficar uma massa lisa e homogênea. Colocar a massa sobre a mesa, cobrir com um plástico e deixar descansar por 30 minutos. Após o descanso,

Broa de fubá

por Receitas e Mais

cortar em partes de 350g e modelar as broas. Dispor em assadeira untada com óleo e deixar crescer por aproximadamente 1 hora ou até dobrar de volume. Pincelar com ovo batido e polvilhar com farinha de fubá. Assar por aproximadamente 30 minutos a 180° C.

Fonte:Orquídea Farinhas e Massas