

Broa de fubá com amendoim

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1kg de farinha de trigo;
- 700g de açúcar;
- 500g de fubá;
- 5 colheres (sopa) de fermento químico em pó;
- 125g de margarina;
- 4 ovos;
- 250g de amendoim torrado e moído;
- 400ml de leite.

Modo de preparo:

Broa de fubá com amendoim

por Receitas e Mais

Colocar os ingredientes secos em um recipiente e misturar bem. Aos poucos acrescentar os ovos, a margarina e o leite até obter uma massa firme e lisa. Dividir a massa em pequenas porções, fazer bolinhas e arrumar em forma untada. Pincelar com gema e levar ao forno para assar em temperatura de 180 graus por aproximadamente 20 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.