



Broa de Fubá Salgada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	2 colheres (chá)	10 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Fubá	1 e meia xícara (chá)	195 g
Ovo	3 unidades	150 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o leite, a água, a manteiga, o óleo e o Caldo SAZÓN® Profissional e leve ao fogo alto por 5 minutos, ou até ferver.

- 2.** Desligue o fogo e adicione a farinha de trigo e 1 xícara (chá) do fubá. Com uma espátula, mexa por 3 minutos ou até formar uma massa homogênea. Volte a panela para o fogo médio e mexa por mais 5 minutos, ou até as farinhas cozinharem levemente.
- 3.** Passe a massa para um bowl grande e mexa por 15 minutos, ou até esfriar. Acrescente os ovos e misture por mais 5 minutos ou até ficar uma mistura homogênea.
- 4.** Divida a massa em bolinhas de 20 g e passe no restante do fubá. Disponha em uma GN untada com manteiga e fubá e leve ao forno alto preaquecido (200 graus) por 20 minutos, ou até dourarem. Retire do forno e sirva em seguida.