

Broa de Fubá

Ingredientes

1 copo de fubá
3 copos de farinha de trigo
300 ml de leite morno
50 ml de óleo
5 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
2 ovos
30 g de fermento fresco
1 colher (sopa) de erva-doce (opcional)

Modo de preparo

Numa tigela, misture o fermento e o açúcar.

Depois, adicione o restante dos ingredientes.

Sove a massa até que ela desgrude das mãos. Se necessário, coloque mais farinha de trigo.

Faça uma bola com a massa, unte-a com óleo e coloque-a numa tigela. Coloque-a dentro de um saco plástico limpo e feche.

Deixe crescer por meia hora.

Divida a massa em cerca de 15 porções e faça bolinhas.

Coloque as bolinhas de massa numa assadeira untada e polvilhada com fubá. Com uma faca, faça corte 3 cortes em cima de cada bolinha.

Polvilhe com fubá e deixei crescer até que dobre de volume.

Leve para assar por cerca de 40 minutos em forno médio.