Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Broinha de fubá com goiabada

Ingredientes:
½ xícara de farinha de trigo
½ xícara de fubá
½ xícara de açúcar demerara
1 pitada de sal
30g de manteiga (2 colheres de sopa niveladas com o medidor)
1 ovo
1 colher de sopa de água
1 colher de sopa de chia
Pedaços de goiabada
Gema de ovo para pincelar

Modo de preparo:
Misture todos os ingredientes secos e depois adicione a manteiga.
Adicione em seguida o ovo e a água.
Amasse até formar uma massa lisa e desgrudar das mãos. Caso necessite, adicione mais um pouco de fubá ou farinha de trigo para que não grude nas mãos
Faça bolinhas e achate-as colocando o pedacinho da goiabada.
Pincele com a gema de ovo e asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 20 minutos, em média.

Rendimento:
24 unidades