

Nome: Broinhas de Fubá

- 3 xícaras (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 xícaras (chá) de fubá
- 6 a 8 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparar

Leve ao fogo uma panela com a água, o leite, a margarina, o açúcar e o sal. Quando abrir fervura, tire do fogo e junte o fubá, mexendo sempre, até formar um angu que se desprenda da panela. Deixe esfriar e acrescente os ovos e o fermento, misturando bem. Pingue em assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno bem quente.

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)