



## Broa caipira

**Tempo de Preparo:**

 00:25

**Rende:**

 10 Porções

### Ingredientes

Para untar:

- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal  
Tirolez

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Para a massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

- 1 xícara (chá) de fubá

- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

- ½ xícara (chá) de açúcar

- 1 pitada de sal

- ½ embalagem de Creme de Queijo Minas  
Frescal Tirolez

- 1 ovo

- 3 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal  
Tirolez derretida

### Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma assadeira grande com a Manteiga Sem Sal Tirolez e a farinha. Reserve.

Em uma tigela, misture a farinha, o fubá, o fermento, o açúcar e o sal.

Junte o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez, o ovo e a manteiga derretida e

misture bem, até obter uma massa homogênea.

Faça bolinhas (25 g) com as mãos e coloque-as na assadeira com 2 cm de distância entre elas.

Leve para assar por 20 minutos ou até dourar.