



## **BROA DE CARNE MOÍDA**

### **INGREDIENTES**

#### **BROA:**

Açúcar - 2 colheres (sopa)  
Farinha de Milho - 1 xícara  
Farinha de Trigo - 1 xícara  
Fermento Químico - 2 colheres (sopa)  
Leite UHT ou Leite em Pó diluído - 1 xícara  
Óleo de Soja - ¼ xícara  
Ovos - 2 unidades  
Sal - o mínimo

#### **RECHEIO:**

Carne moída - 250g  
Cebola - 4 colheres (sopa)  
Cenoura ralada – ½ xícara  
Óleo de Soja - 2 colheres (sopa)  
Orégano - a gosto  
Sal - o mínimo  
Salsa - a gosto

### **MODO DE FAZER**

#### **Recheio:**

Refogue a cebola e a carne temperada com sal e o orégano.  
Depois de cozido junte a cenoura ralada e a salsa. Reserve.

#### **Broa:**

Em um recipiente peneire ambas as farinhas, fermento, açúcar e sal.  
Acrescente o leite como os ovos ligeiramente batidos e o óleo.  
Misture bem até a massa ficar homogênea.  
Em uma assadeira untada, junte a massa ao refogado de carne e leve para assar em forno pré-aquecido.

### **RENDIMENTO**

15 porções