

Nome do produto: BROA CAXAMBU

Descrição: Pré mistura para o preparo de broa

Receita:

- 1kg Mix BROA
- 200g de ovos (aproximadamente 4 unidades)
- 15g de erva doce (ou a gosto)

Modo de preparo:

- Colocar a mistura, os ovos e a erva doce na batedeira e misturar por aproximadamente 3 minutos;
- Bolear do tamanho desejado e arrumar na assadeira (não precisa untar);
- Assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 200°C ou forno turbo com temperatura 160°C por 20 minutos.

Obs: No lugar da erva-doce você pode colocar um desses ingredientes para a sua Broa ficar ainda mais gostosa:

- chocolate granulado;
- gotas de chocolate;
- frutas cristalizadas;
- castanha de caju;
- coco ralado;
- uva passa;
- aveia e mel;
- amendoim, etc.

Validade: 4 meses a partir da data de fabricação.

Embalagem: Caixa de 10kg

Código de barra: 7898915120264

Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.