

BROA DE POLVILHO DOCE DA CECILLIA

substituto para o pão

🕒 30 minutos

🕒 1 hora

🍴 0.7 porções

INGREDIENTES

- 2 unidades de ovo de galinha [90 g]
- 1 xícara de chá de açúcar, orgânico [220 g]
- 4 colheres de sopa de margarina [80 g]
- 500 gramas de polvilho doce

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Bata os ovos e depois misture o açúcar.
- 2º Bata mais um pouco e acrescente a margarina e misture bem.
- 3º Acrescente o polvilho aos poucos até que a massa fique no ponto de fazer bolinhas.
- 4º Faça bolinhas e coloque em formas
- 5º Asse em forno a 180 graus por 25 minutos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (30 g)	% DDR
ENERGIA	362 kcal	108 kcal	5 %
CARBOIDRATOS	73 g	22 g	7 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	1 %
GORDURA	7 g	2 g	4 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	54 mg	16 mg	1 %