

Mini Broa de Milho e Coco

20 unidades



Requer prática

● up to 50 Min.

**Ingredientes:****Broa:**

1 xícara chá de Açúcar
1 xícara chá de Margarina
5 unidades de Ovos
3 xícaras chá de Farinha de Trigo
1 xícara chá de Coco Ralado
Dr.Oetker
1 colher sopa de Fermento em pó
químico Dr. Oetker
1 xícara chá de Farinha de Milho pré-
cozida

Cobertura:

200 g Cobertura sabor chocolate
branco Dr. Oetker
100 g Creme de Leite
1 pacote de Coco Ralado Dr.Oetker

1 Massa:

Bata o açúcar com os ovos e a margarina até obter um creme. Adicione a farinha de milho e o coco ralado e bata novamente. Agora acrescente a farinha de trigo e misture com a ajuda de uma espátula. Feito isso, é só acrescentar o fermento em pó e misturar. Leve para assar a em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.

2 Cobertura:

Derreter o chocolate branco no micro-ondas, mexendo de 30s em 30s, ou em banho maria e misture com o creme de leite até ficar tudo homogêneo.

3 Montagem:

Basta passar as broinhas assadas na cobertura e posteriormente no coco ralado. Aproveite!