CUCA SANCLAIR

INGREDIENTES

6 ovos inteiros (claras e gemas separadas)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de açúcar

1 banana nanica madura cortada em rodelas finas

tiras de goiabada cortadas em tiras finas a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

Farofa:1 xícara de (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

canela a gosto

1 colher (sopa) de manteiga. misture tudo com as mãos até formar uma farofa fina. reserve.

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Na batedeira, coloque as gemas, açúcar e a manteiga; bata até formar um creme esbranquiçado

Aos poucos, coloque a farinha peneirada alternando com o leite

Desligue a batedeira e acrescente as claras em neve e o fermento; misture com uma espátula delicadamente

Unte e enfarinhe uma forma grande de furo no meio

Coloque a massa e espalhe as rodelas de banana por cima em uma metade da forma, com cuidado para não afundar; na outra metade, coloque a goiabada

Misture os ingredientes da farofa com as mãos até formar uma farofa fina

Polvilhe a farofa por cima e leve ao forno a 180

A forma usada nessa receita foi de 24 cm

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11604-cuca-sanclair.html