

# CUCA DE UVA (ALEMÃ)

## INGREDIENTES

### MASSA

250 g de farinha de trigo  
150 ml de leite morno  
5 a 10 g de fermento biológico  
40 g de manteiga  
60 g de nata (opcional, pode substituir por manteiga)  
50 g de açúcar  
1 pitada de sal  
1 ovo  
1 pitada de noz moscada moída (opcional)  
raspas de limão a gosto (opcional)

### RECHEIO

3 ou mais cachos de uva preta

### FAROFA

50 g de açúcar  
50 g de farinha de trigo  
60 g de manteiga  
canela em pó a gosto (opcional)  
essência de baunilha a gosto (opcional)  
raspas de limão a gosto (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a farinha, o sal, o açúcar, a noz moscada, as raspas de limão e o fermento. Reserve.

Em outra tigela, junte a manteiga, a nata, o ovo, uma parte do leite morno e misture.

Adicione então esta mistura à farinha, incorporando o restante do leite aos poucos até obter uma massa bastante

mole e homogênea. Esta massa não precisa ficar na consistência para pão, pode ficar quase líquida mesmo.

Cubra então a massa e a deixe descansar para crescer, o que pode levar em torno de 30 minutos ou mais, dependendo da quantidade de fermento utilizada.

Enquanto isso, junte e misture os demais ingredientes para preparar a farofa.

Forre então, com papel manteiga, uma forma alta retangular, com tamanho aproximado de 19 cm x 28 cm.

Após deixar a massa descansar, despeje-a na forma cuidando para que haja altura suficiente para seu crescimento.

Distribua uma parte das uvas sobre a massa e deixe ela descansar novamente a fim de crescer mais um pouco, em torno de 15 minutos.

Preaqueça o forno a 180º.

Após deixar a massa descansar pela segunda vez, adicione o restante das uvas, desta vez pressionando-as levemente para que também fiquem parcialmente incorporadas à massa.

Misture os ingredientes da farofa, cubra a cuca com ela e leve-a ao forno por 20 a 30 minutos, até que o teste do palito indique está pronta ou até dourar a crosta.

Retire do forno e deixe a cuca esfriar.

Opcionalmente, salpique a cuca com canela em pó.

Retire o papel manteiga e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13595-cuca-de-uva-alema.html>