CUCA DE UVA DA VOVÓ IDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1/2 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento biológico

1 xícara (chá) de leite morno

5 colheres (sopa) de manteiga

2 ovos

COBERTURA:

Cobertura:4 cachos de uva preta

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 limão siciliano (raspa da casca)

1/2 xícara (chá) de manteiga cortada em pedacinhos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo peneirada com o sal e o açúcar e misture bem.

Abra um buraco no meio da farinha.

Dissolva o fermento no leite morno e coloque no buraco formado no meio da mistura da farinha.

Faça movimentos circulares de dentro para fora, até que o líquido fique totalmente incorporado à massa.

Junte os ovos e misture tudo muito bem.

Sove a massa até obter uma mistura lisa e homogênea.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos.

Unte uma forma retangular média com manteiga e espalhe a massa, reservando em seguida.

COBERTURA:

Cobertura:Lave bem as uvas e retire-as do cacho.

Seque-as bem em papel-toalha.

Espalhe os bagos de uva por cima da massa.

Prepare a farofa misturando o açúcar com a farinha, as raspas de limão e a manteiga.

Em seguida, espalhe a farofa sobre as uvas, de forma a formar um farelo.

Logo após, coloque a cobertura sobre a massa.

Leve para assar em forno médio (180º C) preaquecido por cerca de 30 minutos, até a superfície começar a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14472-cuca-de-uva-da-vovo-ida.html