CUCA DE UVA COM CREME

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa:1 xícara farinha de trigo

1/2 xícara açúcar

2 colheres (sopa) de canela em pó

2 colheres (sopa) de margarina

CREME:

Creme:300 ml de leite

3 colheres de amido de milho

2 gemas

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 colheres (sopa) de essência de baunilha

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

2 ovos

2 colheres (sopa) margarina

150 ml de água

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Inicie com o creme, dissolvendo o amido de milho no leite, e coloque na panela juntamente com as gemas peneiradas e o leite condensado.

Mantenha em fogo médio/baixo até engrossar, desligue e reserve.

FAROFA:

Farofa:Enquanto o creme esfria, faça a farofa, misturando todos os ingredientes com as mãos, e reserve.

Lave e prepare as uvas, deixando-as sem sementes.

Com o creme já frio, misture o creme de leite e a essência de baunilha, misturando bem.

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes em uma tigela e, por último, o fermento.

Unte e enfarinhe uma forma, e despeje a massa.

Sobre ela, coloque o creme (aos poucos, em colheradas), sobre o creme coloque as uvas e finalize com a farofa.

Asse em forno preaquecido a 200º C por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15958-cuca-de-uva-com-creme.html