

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15958-cuca-de-uva-com-creme.html>