CUCA DE GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de açúcar

4 ovos

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

4 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

FARINHA DE AÇÚCAR:

Farinha de açúcar:1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de canela em pó (opcional)

RECHEIO:

Recheio:200 g de goiabada picada

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture todos os ingredientes da farinha de açúcar e reserve.

Na batedeira, bata todos os ingredientes da massa, exceto o fermento.

Com uma colher acrescente o fermento na massa, delicadamente.

Coloque a massa em uma forma redonda untada com margarina e farinha de trigo.

Em seguida, coloque os pedaços de goiabada um a um, afundando-os delicadamente.

Por fim, com uma colher, coloque a farinha de açúcar sobre a massa, de maneira que fique bem distribuída.

Leve ao forno 180 Cº, por cerca de 40 minutos ou até que a superfície da massa esteja dourada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16437-cuca-de-goiabada.html