

CUCA INVERTIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (rasa) de açúcar
1 ovo
1 colher de sopa (cheia) de margarina
1 xícara de leite morno
2 xícaras (cheias) de farinha de trigo
1 colher de sopa (cheia) de fermento

FAROFA:

Farofa: farinha de trigo
açúcar
margarina
pode acrescentar um pouco de casca ralada de limão ou laranja para dar um sabor especial

MODO DE PREPARO

Caramelizar uma forma redonda e colocar as frutas cortadas em rodelas (banana, abacaxi ou maçã).
Misture o açúcar com o ovo e a margarina até formar um creme.
Coloque o leite morno e aos poucos a farinha de trigo, batendo até a massa ficar homogênea.
Por último, coloque o fermento e bata mais um pouco.
Após o preparo da massa, coloque por cima das frutas.
Coloque a farofa e leve ao forno.
Asse por 1 hora em forno com temperatura baixa (200º C).
Aguardar esfriar um pouco para desenformar.
Antes de desenformar, aqueça um pouco a forma no fogo normal para soltar a cuca com mais facilidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18020-cuca-invertida.html>