

CUCA DE UVA

INGREDIENTES

3 e 1/2 xícaras de açúcar

4 e 1/2 farinha de trigo

1 colher de fermento royal

4 colheres (sopa) de manteiga derretida/ azeite/óleo

3 ovos

1 xícara de água morna

1 colher (sopa) de canela em pó/ noz moscada

200g de uvas pretas/chardonnay

1 forma redonda de 30cm / retangular 35x21cm

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, açúcar.

Acrescente a manteiga/óleo e misture bem, separe uma xícara dessa mistura para fazer a farofa.

No restante, acrescente os ovos, a água morna aos poucos, misture bem com o fermento em pó e a canela.

Acrescente as uvas na massa por cima. Após, polvilhe a farofa para cobrir as uvas.

Unte uma forma e acomode a massa.

Leve ao forno preaquecido (180° C) até inchar, dourar e assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18226-cuca-de-uva.html>