

CUCA GELADA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

2 medidas de leite (use a caixas de leite condensado)

2 colheres de maisena

2 gemas

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha

3 colheres de maisena

1 xícara de açúcar (refinado)

1 ovo

1 colher de fermento em pó

5 colheres rasas de margarina

canela em pó

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Misture todos os ingredientes exceto o creme de leite e leve ao fogo brando até virar um creme bem leve.

Em seguida, acrescente o creme de leite e reserve.

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até formar uma farofa grosseira.

Forre o fundo e laterais de uma forma de fundo móvel com 2/3 da farofa e leve ao forno por uns 8 minutos.

Despeje sobre a massa o creme e espalhe sobre ele o restante da farofa e leve ao forno até dourar.

Se quiser, espalhe um pouco de canela.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19055-cuca-gelada.html>