

# 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.