

CUCA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de sal
- 1 e 1/2 colher de fermento de pão
- 2 colheres de sementes de funcho
- 1 pitada de noz-moscada
- 500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Junte o ovo, o leite, a água, açúcar, manteiga e o sal e misturar tudo.

Em um outro recipiente, misture a farinha e o fermento.

Vá colocando aos poucos a farinha na mistura e mexendo até ficar no ponto mais firme.

Deixe descansar a massa até dobrar de volume.

Pegue a massa e amasse com as mãos sobre uma mesa sovando bastante.

Em seguida, divida a masa no tamanho e formato desejado e coloque em formas untadas.

Deixe crescer nas formas até dobrar de tamanho e leve ao forno em fogo médio (180° C) para assar de 20 a 30 minutos, observando se elas ficaram com uma cor dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19584-cuca.html>