

CUCA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

3 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) cheia de margarina
1 e 1/2 xícaras de leite morno
1 colher (chá) cheia de fermento em pó
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de nescau
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de canela em pó
3 colheres (sopa) de açúcar
azeite de cozinha o suficiente pra formar farofa

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo 1 lata de leite condensado, 1 colher de margarina e o nescau.

Quando desgrudar da panela, desligue o fogo e reserve.

Em uma vasilha, coloque os ovos, 3 xícaras de farinha, 3 xícaras de açúcar e o leite aos poucos.

Após formar uma massa homogênea, não muito mole e nem muito firme (massa para bolo) coloque o fermento e reserve.

Em uma vasilha não muito grande, faça a farofa, com as 3 colheres de farinha, o açúcar, 2 colheres (chá) de canela em pó, o azeite e misture com as mãos.

Misture bem até você conseguir apertar com as mãos e ela ficar durinha e esfarelar.

Despeje essa receita em duas formas pra pão untada com azeite e farinha.

Comece a montagem com massa, brigadeiro, massa e farofa (recheio no centro) ou massa, brigadeiro e farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21579-cuca-de-brigadeiro.html>