

CUCA DE BANANA E FAROFA (NÃO PRECISA DE BATEDEIRA E NEM LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2/5 de trigo
1 xícara de açúcar
3 ovos
1 copo de leite
2 colheres de manteiga ou margarina
4 bananas cortadas em fatia ou rodelas
1 colher de fermento em pó

FAROFA:

Farofa: 1 xícara de amido de milho
1 xícara de trigo
1/5 de açúcar
2 colheres de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

massa: Em um recipiente, misture bem o açúcar e os ovos.
Em seguida, acrescente o trigo, a manteiga, o leite e por último o fermento em pó (se necessário, acrescente mais trigo).

FAROFA:

farofa: Junte todos os ingredientes até que desgrudem das mãos.
Unte uma forma (essa massa dá a quantia para uma forma de 2,5 de altura e largura com furo central). Despeje primeiro a massa, depois a banana e por último a farofa.
Leve ao forno médio (180° c), preaquecido, por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21669-cuca-de-banana-e-farofa-nao-precisa-de-batedeira-e-nem-liquidificador.html>