

CUCA RÁPIDA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:
3 ovos
1 colher (sopa) margarina
1 pote (400g) de doce de leite
2 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

PARA A FAROFA:

Para a farofa:
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
canela a gosto
margarina até dar ponto

MODO DE PREPARO

PARA A FAROFA:

Para a farofa: Em um recipiente, misture bem a farinha, o açúcar, a canela e adicione a margarina aos poucos até obter o ponto de farofa e reserve.

PARA A MASSA:

Para a massa: Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina.
Acrescente parte da farinha, metade do leite e bata novamente até ficar em ponto de massa.
Acrescente o restante da farinha e do leite e bata novamente.
Por último, adicione o fermento e bata.
Despeje essa mistura em uma forma untada e enfarinhada, coloque o doce de leite em colheradas e a farofa.
Leve em forno médio (180º C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22081-cuca-rapida-de-doce-de-leite.html>