

CUCA DE BANANA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar cristal

2 colheres de manteiga

1/2 colher (chá) de fermento químico

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata o ovo com o açúcar e as raspas de limão até ficar esbranquiçado.

Misture a manteiga, leite em pó e a água, mexa bem.

Adicione a farinha de trigo, sal e o fermento.

Mexa bem, a massa fica mole e pegajosa.

Coloque em uma assadeira média, untada com manteiga e farinha.

Cubra com um pano úmido e deixe a massa crescer até dobrar de volume (aproximadamente, 1 hora).

Depois que cresceu, coloque as fatias de banana e os pedacinhos de chocolate, despeje a farofa por cima e leve para assar a 180° C, por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23046-cuca-de-banana-com-chocolate.html>