

CUCA DE GOIABADA COM FAROFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
6 colheres (sopa) de açúcar
3 ovos inteiros
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento seco
água para dar ponto
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: goiabada a gosto (podendo ser substituído por banana, beijinho ou brigadeiro)

COBERTURA:

Cobertura: mesma medida de farinha de trigo e açúcar
margarina para dar ponto de farofa.

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa e vá acrescentando água em temperatura natural, até dar ponto de massa de pão e sove bem.

Corte a massa de 4 a 6 partes iguais e deixe descansar por 30 minutos.

Abra cada peça de massa com a ajuda de um rolo ou cilindro.

Coloque a goiabada já cortada, enrole a massa como um rocambole e corte os excessos nas pontas.

Faça a mistura da cobertura de farinha de trigo e açúcar, dando o ponto com margarina e coloque por cima de cada peça de massa.

Coloque em forma untada com forno preaquecido a 200° C (aproximadamente) por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25037-cuca-de-goiabada-com-farofa.html>