

CUCA DA VÓ CÉLIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de margarina

raspas de limão a gosto

ameixa seca sem caroço (adoce com um pouco de açúcar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento no leite morno e deixe descansar 5 minutos.

Junte aos outros ingredientes (menos o trigo) misture na batedeira de bolo e aos poucos adicione o trigo.

A massa fica mais firme do que a de bolo.

Cubra a tigela com um pano limpo e deixe descansar cerca de 30 minutos.

Numa forma retangular (de 30 cm a 40 cm) untada com óleo e farinha, coloque a massa já crescida.

Por cima da massa, vá colocando levemente as ameixas a cerca de 2 centímetros uma da outra.

Faça uma farofa com o trigo, açúcar, margarina e as raspas de limão, depois jogue por cima da massa. Deixe descansar 15 minutos e coloque assar em forno preaquecido em 260° C cerca de 25 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar, corte do tamanho que desejar e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25167-cuca-da-vo-celia.html>