

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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