

CUCA DE GOIABADA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 1 xícara de açúcar

3 colheres de margarina

1 e 1/2 colher de farinha de trigo

canela a gosto

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa: Misture todos os ingredientes mexendo com uma colher até formar uma farofa, bem fofinha.

BOLO:

Bolo: Na batedeira, misture o açúcar, a margarina e os ovos, bata bem até formar um creme.

Intercale o trigo e o leite sem parar de bater.

Por último, colocar o fermento.

Acomode a massa em uma forma untada com margarina.

Corte a goiabada por cima da massa.

Espalhe o requeijão por cima da goiabada.

Por último, espalhe a farofa por cima do requeijão.

Leve ao forno, preaquecido a 180° C, por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26144-cuca-de-goiabada-com-requeijao.html>