

CUCA DE BABANA COM FAROFA E CREME

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 ovos
1/2 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de margarina
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 copo de leite
1 gema
3 colheres (sopa) de maisena

FAROFA:

Farofa: 2 colheres de margarina
2 colher de azeite
1 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Coloque em uma panela a gema, o leite, o leite condensado e dissolva a maisena em uma xícara com uma colher de leite, e junte com o restante dos ingredientes. Leve ao fogo médio sempre mexendo até ficar homogêneo (virar uma espécie de pudim).

Em seguida, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Mexa bem e reserve.

MASSA:

Massa:Primeiro bata na batedeira, os ovos o açúcar, e a margarina.

depois acrescenta uma parte do trigo o leite e bata de novo, depois coloque o resto do trigo e o fermento.

Para a farofa, coloque tudo junto em um recipiente e mexer com as mãos, até ficar enfarofado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26651-cuca-de-babana-com-farofa-e-creme.html>