

# CUCA DE BABANA COM FAROFA E CREME

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
2 xícaras (chá) de açúcar  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 ovos  
12 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 acrescente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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