

CUCA DE BANANA DO ROBERTO

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 2 xícaras farinha
2 xícaras açúcar
4 colheres sopa margarina
1 colher sopa de fermento em pó
canela em pó a gosto

RECHEIO:

Recheio: 6 a 8 bananas nanicas

MASSA:

Massa: 4 xícaras farinha
2 xícaras açúcar
2 colheres margarina
4 ovos
2 xícaras leite
1 colher sopa essência baunilha
75 g de aveia em flocos finos
1 colher sopa de fermento em pó
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Comece pela farofa, misturar todos os ingredientes menos a canela em pó, mexer com as mãos, até que comece a esfarelar e reserve.

Hidratar a aveia com leite, por uns 5 minutos, antes de colocar na massa.

Bater os ingredientes da massa, até ficar uma massa homogênea.

Deixar por último, a aveia e o fermento.

Untar e enfarinhar uma forma de, aproximadamente, 30 cm x 45 cm e colocar a massa.

Após, cortar as bananas em rodela e espalhar por toda a massa.

Colocar a farofa e por último, a canela.

Leve para assar em forno preaquecido, asse até a massa ficar dourada e faça o teste do palito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27026-cuca-de-banana-do-roberto.html>