CUCA DE CHOCOLATE COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

50 g de açúcar

10 g sal

4 ovos

130 g de manteiga

10 g fermento seco

300 ml de água

Cobertura (farofa)50 g de açúcar

50 g de fubá

50 g de farinha de trigo

50 g margarina

canela (opcional)

Recheio500 g de queijo mussarela mas pode ser outro de sua preferência

300 g de chocolate ao leite ou meio amargo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande adicione a água, o açúcar, o sal, a manteiga, os ovos e o fermento seco, misture bem

Quando não der para mexer, coloque a sua massa em uma bancada enfarinhada e sove por aproximadamente 15 minutos ou até que ela fique lisinha e enxuta

Depois que a massa descansou, vamos rechear nossa cuca

Abra sua massa não muito fina nem muito grossa

Agora enrole sua massa sempre fechando as pontas pra não vazar

Depois que a massa crescer coloque a farofinha por cima e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por uns 30 a 45 minutos dependendo do seu forno

Adicione tudo em uma vasilha e misture até fica uma farofa úmida

Receita enviada por Bruno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2730-cuca-de-chocolate-com-queijo.html