CUCA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:10 g de fermento biológico

6 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) margarina

2 xícaras de leite morno

4 ovos

1 colher (chá) de sal

4 xícaras de farinha de trigo

FAROFA:

Farofa:2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de margarina

RECHEIO:

Recheio:500 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte o fermento biológico, açúcar, margarina, ovos e o leite morno e misture até ficar homogêneo.

Misture o sal à farinha.

Junte a parte molhada com a farinha e o sal e bata (a mão), até ficar com textura homogênea.

O ponto da massa é quando ela cai da colher, porém não fica escorrendo.

Unte e enfarinhe uma forma e coloque a massa na altura da metade da forma, pois irá crescer, dobrar de tamanho.

Coloque o doce de leite em cima da massa (pode ser feito 2 ou três faixas de doce de leite, a depender do tamanho da forma.

Acrescentar a farofa em cima da massa e do recheio e deixe crescer por, aproximadamente, 40 minutos.

Leve ao forno médio por, aproximadamente, 40 minutos ou até dourar.

FAROFA:

Farofa:Misture todos os ingredientes e com as pontas dos dedos esfarele a mistura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28808-cuca-de-doce-de-leite.html