

# CUCA DE CANELA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 ovos

2 colheres de sopa de margarina

5 colheres de sopa de açúcar

1 colher de fermento de pão

1 pitada de sal

1 copo de leite morno

Farinha até dar o ponto

### RECHEIO:

Recheio:2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de canela em pó

2 copos de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem:Divida a massa ao meio.

Estique a massa como se fosse para um rocambole.

Passa a margarina sobre a massa.

Polvilhe a canela com o açúcar.

Enrole cuidadosamente.

Corte em fatias de aproximadamente 5 cm.

Coloque na vertical em uma forma redonda.

Deixe crescer e asse.Forno preaquecido a 200°C até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30242-cuca-de-canela.html>