

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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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