

CUCA DE BANANA DA D. MARIA

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo

1/2 xícara de fubá

1 colher de sopa de fermento em pó

2 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite ou água (o que preferir)

1 pitada de sal

6 bananas pequenas cortadas em 4 fatias

canela em pó e açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture bem os três primeiros ingredientes em uma vasilha e reserve.

Bata no liquidificador os ovos, açúcar, óleo, leite (ou água) e sal, bata bem.

Adicione às farinhas reservadas, mexa devagar até obter uma massa homogênea.

Coloque em uma forma média, retangular, untada com óleo.

Por cima coloque as fatias de banana, sempre com a parte cortada para cima.

Polvilhe primeiro a canela e depois o açúcar.

Coloque para assar em temperatura de 180ºC até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30525-cuca-de-banana-da-d-maria.html>