

CUCA DE BANANA COM FAROFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos (clara e gema, separadas)

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 pitada de sal

1 colher de canela em pó

1 colher de fermento (royal)

5 bananas nanicas maduras

FAROFA:

Farofa:5 colheres de farinha de trigo

5 colheres de açúcar

1 colher de canela em pó

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira junte as 4 gemas, o óleo e o açúcar, bata por uns 5 minutos.

Junte o leite, a farinha, a pitada de sal, a canela e o fermento.

Acrescente as claras em neve e misture levemente.

Por último junte as bananas picadas.

Assar em forno a 180ºC por 45 minutos.

FAROFA:

Farofa:Misture todos ingredientes até formar uma farofa úmida.

Abra o forno 5 minutos antes de desligar, salpique a farofa, feche o forno e desligue após os 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31787-cuca-de-banana-com-farofa.html>