

CUCA DE PÃO COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

1/2 litro de água morna
1 xícara de açúcar
1 xícara de óleo
50 g de fermento biológico
1 pitada de sal
4 xícaras e 1/2 de farinha de trigo
4 doces de leite em barras

MODO DE PREPARO

Tempere a água com o óleo e o açúcar. Dissolva o fermento, acrescente duas xícaras de trigo e mexa bem.

Deixe descansar por cinco minutos.

Coloque duas xícaras de trigo e uma pitada de sal, mexa bem e despeje em uma forma de bolo grande. Faça uma farofa de trigo, açúcar e um fio de óleo e esparrame sobre a massa.

Quebre as barrinhas de doce de leite e distribua sobre a farofa. Leve ao forno em temperatura a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32041-cuca-de-pao-com-doce-de-leite.html>