

# CUCA RECHEADA (MASSA MOLE)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 colher (sopa) de manteiga  
3/4 de xícara de açúcar  
1 pitada de sal  
2 ovos  
3/4 de xícara de leite  
3 xícaras de farinha de trigo aproximadamente  
30 g de fermento biológico seco instantâneo

### FAROFA:

Farofa: 2 colheres de manteiga  
1 xícara de açúcar  
1/2 xícara de farinha de trigo  
Raspas da casca de 1 limão

### RECHEIO:

Recheio: Opcional.  
Eu usei uma lata de brigadeiro pronto.

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Derreta a manteiga, junte o açúcar e os ovos e misture bem. Acrescente o sal, o leite, o fermento biológico e misture tudo. Por fim, vá juntando o farinha até obter uma massa consistente, porém ainda mole (grudenta).  
Despeje a massa em uma forma retangular, untada, espalhando a massa com a ajuda de uma colher. Deixe crescer até dobrar de volume.

### FAROFA:

Farofa: Junte os ingredientes e misture com as mãos.  
Quando a massa estiver bem crescida, espalhe o recheio (em colheradas) e por fim a farofa.  
Asse a 250°C em forno preaquecido. Eu ligo o dourador somente no final.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32093-cuca-recheada-massa-mole.html>