

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 a 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-rechada-massa-mole.html>