CUCA GOSTOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

1 kg e mais um pouco de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 e 1/2 tabletes de fermento de pão

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de banha

3 colheres (sopa) de margarina

2 colheres(chá) rasas de canela ou noz-moscada (opcional)

3 xícaras (chá) de água

RECHEIO:

Recheio:3 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 colheres (sopa) de óleo de milho ou outro

ricota ou queijo minas frescal passado na parte grossa do ralo, de modo que fique em tiras

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amassar bem com a mão, batendo até borbulhar.A massa fica pegajosa, meio mole.Colocá-la em 2 tabuleiros pequenos untados com manteiga.

Deixar crescer por, aproximadamente, 1 hora e meia.

Pincelar as cucas com uma mistura de gemas com manteiga mole.

RECHEIO:

Recheio:Misture bem todos os ingredientes, colocando esse recheio por cima da mistura de gema com manteiga com a qual foram pinceladas, apertando-o com a mão para que entre na massa.

Deixe as cucas crescerem novamente e leve-as a assar em forno quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32246-cuca-gostosa.html