

CUCA DE BANANA COM MAÇÃ

INGREDIENTES

1 copo de maizena

2 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar

6 bananas d'água maduras (cortadas em rodelas)

2 maçãs médias (cortadas pequenas)

1 xícara de uva passa

1 copo de margarina sem sal (Primor) derretida

3 ovos

1 copo de leite, com 2 gotas de essência de baunilha

1 colher (sopa) de fermento em pó

canela com açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Unte e polvilhe uma forma. Preaqueça o forno a 200 C.

Misture a maizena, a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Acrescente a margarina derretida e misture tudo com as mãos até formar uma farofa.

Forre a forma com metade da farofa pronta, coloque as maçãs, as bananas e as uvas passas e salpique por cima a canela com açúcar. Coloque a outra metade da farofa por cima disso tudo, jogue pro cima os ovos batidos com o leite. Finalize com açúcar e canela (salpique a quantidade que desejar).

Leve ao forno até dourar.

A dica é essa cuca geladinha. Fica uma delícia! Mas, isso é questão de gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32574-cuca-de-banana-com-maca.html>