

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 rodela)
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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