CUCA ALEMÃ COM MORANGO ORIGINAL

INGREDIENTES

Massa:

1/2 colher (sopa) de fermento seco biológico

1/2 colher (sopa) de açúcar

150 ml de água morna

1 ovo

1 colher (sopa) de banha de porco

80 ml de leite morno

1/2 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de óleo

1/2 xícara de açúcar

3 xícaras de trigo

Cobertura:

2 bandejas de morango

1 caixa de leite condensado

Farofa:

1 xícara de açúcar

1 xícara de trigo

raspa de 1 limão

gotas de essência de baunilha a gosto

2 colheres (sopa) de banha de porco

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Massa

Misture, fermento, açúcar e água, mexa e deixe descansar por 15 minutos

Mexa tudo com as mãos

Unte a forma com margarina

Descanse a massa por 20 minutos na forma

Enfileire por cima da massa

Coloque a farofa mistura por cima de tudo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3263-cuca-alema-com-morango-original.html