

CUCA (KUCHEN)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

1 xícara de chá de açúcar

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de fermento biológico

noz-moscada ralada a gosto

2 ovos

2/3 de xícara de chá de banha

250 ml de água morna

RECHEIO:

Recheio: Use o de sua preferência, pode ser goiabada, uva, chocolate, mamão, enfim, o que sua criatividade sugerir.

FAROFA:

Farofa: 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

2 colheres de sopa de nata

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes secos, depois coloque os ovos e a banha e misture com as mãos.

Vá adicionando a água aos poucos e misturando bem com as mãos ou em batedeira planetária com pá para massa média.

Bata até que a massa fique lisa, depois deixe descansar até que dobre de tamanho.

Coloque em uma forma grande (ou duas médias) untada e enfarinhada, deixe descansar por mais 10 a 15 minutos.

Coloque o recheio escolhido e em seguida a farofa.

Leve ao forno pré aquecido, a 180 graus por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32748-cuca-kuchen.html>