

CUCA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

3 ovos

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

3 colheres de chá de royal

FAROFA:

Farofa: 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1 xícara de açúcar

1 xícara de fubá

RECHEIO:

Recheio: 6 bananas

10 colheres de sopa de doce-de-leite

1 queijo ricota pequeno

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa: Em uma vasilha coloque a manteiga, fubá e o açúcar.

Mexa com as mãos até obter uma farofa de bolinhas, não esfarele muito para ela não fica muito fina.

CUCA:

Cuca: No liquidificador bata os ovos por aproximadamente 30 segundos.

Acrescente o açúcar aos poucos e vá batendo.

Acrescente a manteiga e por fim o leite.

Coloque em uma vasilha a mistura batida e por cima o trigo e o royal.

Bata em velocidade mínima, aumentando gradativamente, até obter uma massa homogênea.

Unte uma forma com margarina e farinha, despeje quase metade da massa na forma.

Acrescente uma camada de banana fatiadas ao meio (quantidade a gosto), depois acrescente uma camada de doce de leite e, por fim, uma camada de queijo ricota fatiado.

Cubra com o restante da massa e polvilhe o restante da farofa.

Asse a 230°C por aproximadamente 40 minutos, espetando um garfo no meio da cuca até sair o garfo limpo.

Deixar esfriar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33089-cuca-de-liquidificador.html>