

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, despeja 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, espelando 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/33089-cuca-de-liquidificador.html>