

CUCA (OU TORTA DE FAROFA)

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) fermento

1 ovo

1 xícara e 1/2 de açúcar

100 g margarina

CREME:

Creme: 1 lata leite condensado

1 lata (medida) leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) margarina

1 colher (chá) essência baunilha (opcional)

2 gemas

1 lata creme leite (ou 1 caixinha)

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa: Misturar tudo com a ponta dos dedos, até formar uma farofa. Não amassar (reserve).

CREME:

Creme: Levar ao fogo leite condensado, farinha dissolvida no leite, margarina e a baunilha, deixar engrossar.

Apague o fogo, junte as gemas e o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma (25 cm de diâmetro) de preferência de aro removível, as vezes eu faço no pirex que vai para a mesa.

Unte a forma, espalhe metade da farofa, o creme e o restante da farofa por cima.

Levar ao forno a 200°C por 30 minutos ou até estar dourado.

Se quiser colocar maçã ou uva passa colocar sobre o creme antes da última camada de farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33951-cuca-ou-torta-de-farofa.html>