

CUFA

INGREDIENTES

FERMENTAÇÃO:

Fermentação: 1 xícara (chá) farinha de trigo

1 colher (sopa) açúcar

1 copo (americano) de leite morno

30 g de fermento fresco

MASSA:

Massa: 4 xícaras (chá) de farinha de trigo

100 g de margarina vegetal

1 xícara de leite morno

6 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

1 colher (café) de sal

300 g de frutas cristalizadas

200 g de uvas passas sem caroço

FAROFA:

Farofa: 1 xícara rasa de farinha de trigo

1 xícara de açúcar com canela

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

FERMENTAÇÃO:

Fermentação: Misturar tudo e deixar dobrar de volume.

MASSA:

Massa: Misturar na fermentação, sovar bem e após colocar as uvas passas e as frutas cristalizadas. Colocar em uma assadeira grande, por cima espalhar a farofa.

Levar ao forno preaquecido a 180°C até dourar.

FAROFA:

Farofa: Misture todos os ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34254-cufa.html>