

CUCA ALEMÃ DA JOI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher (de sopa) de margarina (eu uso qualy sem sal)
1 colher (de chá) de fermento

FAROFA:

Farofa:1 xícara de trigo
1/2 xícara de açúcar
1 colher de azeite
1 colher (de sopa) de margarina (eu uso qualy s/ sal)
1/2 colher (de chá) de fermento

RECHEIO:

Recheio:banana ou abacaxi

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Mistura-se todos os ingredientes num refratário, mexa com um garfo até ficar em ponto de farofa.

MASSA:

Massa:Mistura-se todos os ingredientes num refratário, mexa com uma colher até ficar uma massa homogênea.

RECHEIO:

Recheio:Bananas cortadas em rodelas, ou abacaxi cortados em pedaços quadrados.

Numa forma devidamente untada, coloca-se a massa, por cima coloca-se o recheio, por último coloca-se a farofa.

Coloque para assar em forno preaquecido a 200°C, em torno de 30 à 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34724-cuca-alema-da-joi.html>