

CUCA DE BANANA COM FAROFA DA VOVÓ

INGREDIENTES

Cuca:

4 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

4 ovos

1 xícara e 1/2 de leite

1 colher de sopa de fermento

Farofa:

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Cuca:

Bata o açúcar, ovos e a margarina, na batedeira ou à mão.

Acrescente a farinha, fermento e o leite e misture bem.

Unte uma forma com azeite.

Coloque a massa na forma e deixe assar um pouco.

Acrescente as bananas cortadas em tiras e deixe assar mais 5 minutos.

Acrescente a farofa até dourar.

Farofa:

Misture todos os ingredientes formando grumos com as mãos.

Calda:

(opcional)

1 xícara de açúcar, deixar no fogo baixo, sempre mexendo para não queimar. Colocar sobre o bolo junto com a farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35057-cuca-de-banana-com-farofa-da-vovo.html>