CUCA DA VOVÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 ½ xícaras de leite morno

3 ovos

2 colheres (sopa) margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó (Royal)

1 pitadinha de sal

Essência de baunilha a gosto

FAROFA:

Farofa:5 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colherdes (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Primeiramente prepare a farofa misturando todos os ingredientes até formar e uma farofa, reserve.

Agora para a massa, misture todos os ingredientes em uma bacia seguindo a ordem, misture ate obter uma massa homogênea, transfira a massa para uma fôrma untada e enfarinhada, espalhe para ficar nivelada, coloque a farofinha por cima e leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 30 a 40 minutos em temperatura média . Depois de pronta espere esfriar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37439-cuca-da-vovo.html