

FAROFA E RECHEIO PARA CUCAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

2 gemas

2 latas de leite

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de essência de baunilha ou run

FAROFA:

Farofa:3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 ovo batido

200 g de manteiga

canela em pó (a gosto)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque as latas de leite condensado, as latas de creme de leite sem soro (se for caixinha e tiver 200 g tem que ser 4 caixinhas) e misture.

Acrescente as gemas peneiradas sem a pele (para não passar sabor).

Em uma caneca misture as latas de leite (mesma medida da lata de leite condensado) com o amido de milho (Maizena) até dissolver por completo.

Coloque na panela logo em seguida, não esquecendo da essência. Ligue o fogo e mexa por aproximadamente 20 minutos ou até virar um creme. Passado os 20 minutos, desligue e reserve.

FAROFA:

Farofa:Em uma tigela, coloque a farinha, o açúcar, o fermento, a canela e mexa até misturar tudo. Em seguida acrescente o ovo batido e a manteiga (pode usar margarina se quiser, eu comprei um potinho de 250 g e dividi em 200 g para a massa e os 50 g untei a forma, claro que sobra um pouco).

Misture com as mãos até você perceber que virou uma farofa (igual paçoca rolha quando esfarela).

Feito isso cubra o fundo e as laterais pressionando a farofa na forma, ela irá virar uma “massinha” (pode cobrir com uma camada fina, de 1/2 a 1 cm, pois tem que sobrar farofa pra cobrir). Assim que terminar de cobrir toda a forma, despeje todo o recheio por cima da massa.

Feito isso jogue a farofa por cima do recheio, como se estivesse “chovendo”, não deixe sobrar farofa, cubra tudo até não ver mais o recheio.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

Cada forno é diferente, deixe o botão do mesmo jeito de quando você faz um bolo, se estiver sentindo o cheiro, abra o forno e dê uma leve batidinha com um garfo em cima, se tiver crocante está bom.

Passado o tempo retire do forno e deixe esfriar. É melhor gelado, mas você que escolhe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37718-farofa-e-recheio-para-cucas.html>