CUCA ALEMÃ DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xicara de chá açúcar

2 tabletes de fermento para pão (ou o equivalente desidratado)

1 colher de sopa de manteiga

2 ovos inteiros

1/2 xicara de chá de leite (ou mais para ficar com consistência de pão mole)

COBERTURA:

Cobertura:3/4 xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa bem cheia de farinha de trigo

canela a gosto

1 colher de sopa de raspas das cascas de limão

MODO DE PREPARO

Misture tudo batendo bem com uma colher de pau.

A consistência deve ser um pouco mais dura que a de um bolo tradicional , mas pode por mais farinha de trigo pra ficar mais dura e sovar.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Sove ou bata novamente.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada pra dobrar de volume.

Misture os ingredientes da cobertura, que terá consistência de uma farofa, e pingue sobre a massa para fazer grumos.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 20 a 30 minutos até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38884-cuca-alema-de-limao.html