

CUCA DA VÓ NAIDE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras (chá) trigo

4 xícaras (chá) açúcar

4 ovos

2 colheres (sopa) margarina

1 xícara (chá) de leite (ou mais)

1 colher de fermento em pó

COBERTURA/FAROFA:

Cobertura/Farofa:1 xícara (chá) trigo

1 xícara (chá) açúcar

2 colheres (sopa) canela em pó

1 colher (sopa) margarina

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve. Depois acrescente as gemas, o açúcar e a margarina aos poucos. Desligue a batedeira e misture os demais ingredientes deixando o fermento por último. Despeje em uma forma untada e enfarinhada.

Numa tigela coloque todos os ingredientes da cobertura e vá misturando até que forme uma farofa. Se quiser pode utilizar as mãos para dar o ponto da farofa.

Jogue a farofa por cima da massa aos poucos, e leve ao forno a 180°C por mais ou menos 40 minutos.

Se quiser, antes de colocar a farofa, coloque fatias de banana sobre a massa, depois a farofa e leve ao forno. Fica delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39674-cuca-da-vo-naide.html>