

CUCA ALEMÃ COM FAROFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

3 xícaras de chá de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de margarina

1 colher de sopa rasa de fermento para bolo.

FAROFA:

Farofa: 2 xícaras de chá de trigo

1 xícara de chá de açúcar

5 colheres de sopa de óleo de soja ou milho.

RECHEIO:

Recheio: 2 maçãs fatiadas fininhas

Ou 4 bananas médias fatiadas

Ou geleia do sabor que preferir em média 3 colheres de sopa

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa na batedeira e reserve somente o fermento para os últimos instantes do processo.

Bata tudo até que fique uma massa uniforme.

Amasse o trigo e o açúcar com azeite em outra vasilha até que vire uma farofa bonita e solta.

Coloque a massa em uma forma quadrada grande ou em uma redonda grande com fundo móvel.

Coloque em cima o recheio que será do seu agrado. Maçã, banana fatiada ou geleia. Tudo deverá ser distribuído de forma uniforme. Se preferir pulverize um pouco de canela em pó para dar um sabor refinado.

Por último coloque a farofa de forma uniforme em cima do seu bolo. Deixe no forno preaquecido a 200°C durante quarenta e cinco minutos. E não abra o forno antes disso para que seu bolo cresça.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40483-cuca-alema-com-farofa.html>