

CUCA DE NATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de nata
1 xícara de leite
2 ovos
Casca de um limão
2 colheres rasas (sopa) de fermento royal

PARA A FAROFA:

Para a farofa: 1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

PARA FAROFA:

Para farofa: Em um recipiente, misturar todos os ingredientes com um garfo, até formar as bolinhas.

PARA A MASSA:

Para a massa: Ferver o leite com a casca de um limão, coar e reservar.
Na batedeira, bater os ovos com o açúcar.
Acrescentar a nata, a farinha de trigo e o leite que está reservado, misturar e bater novamente.
Acrescentar o fermento e bater mais um pouco.
Despejar numa forma já untada.
Por cima, coloque a farofa.
Assar por trinta minutos em forno alto e mais dez minutos em forno baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40794-cuca-de-nata.html>