

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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