

CUCA DE BANANA PARAENSE

INGREDIENTES

2 ovos inteiros
1 colher de chá de suco de limão
1/4 de xícara de chá de óleo (50 ml)
1/2 xícara de chá de leite condensado (100 ml)
1/2 xícara de chá de suco de maracujá (100 ml)
1/4 de xícara de chá de amido de milho (maisena)
1/2 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de farinha de trigo com fermento
12 castanhas-do-pará (30 g) picadas
2 bananas (prata ou branca) cortadas em cubinhos
Açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Prepare o suco do maracujá concentrado, com 1 maracujá médio batido com 100 ml de água, reserve.

Bata no liquidificador os ovos com o suco de limão.

Acrescente o óleo, o leite condensado e o suco de maracujá e bata mais um pouco.

Junte aos poucos a maisena, o açúcar e a farinha de trigo, bata bem.

Retire o copo do liquidificador do motor, acrescente a castanha-do-pará e misture com uma espátula ou colher de material plástico (para não triturar a castanha, que deve ficar em pedacinhos).

Despeje metade da massa em uma forma de bolo inglês untada e polvilhada.

Acrescente metade da banana picada e polvilhe com açúcar e canela.

Coloque o restante da massa, a banana e polvilhe com açúcar e canela novamente.

Leve ao forno pré-aquecido e deixe assar por mais ou menos 40 minutos entre 160°C e 180°C.

Espere esfriar, desenforme e vire novamente (para ficar com a parte das bananas para cima).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41716-cuca-de-banana-paraense.html>