

CUCA DA PALOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de leite morno
3 ovos separados
1 tablete de margarina (100 g)
1 colher de sopa de fermento ou um pacotinho

FAROFA:

Farofa: 8 colheres de farinha de trigo
6 colheres de açúcar
4 colheres bem cheias de margarina sem sal

RECHEIO:

Recheio: 250 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e reservar em um recipiente, em outra tigela bata as gemas com o açúcar até ficar bem clarinho.

Então misture a margarina e bata, misturando aos poucos a farinha e o leite até ficar com borbulhas.

Após juntar a clara anteriormente reservada em neve, não bater, apenas misturar.

Acrescentar o fermento, depois coloque na forma já untada e acrescente devagar o doce de leite.

A farofa e só misturar os 3 ingredientes com as mãos até ficar as bolinhas.

Coloque por cima.

Leve para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41936-cuca-da-palola.html>