CUCA CREMOSA DA DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa:2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de açúcar

1 colher sobremesa de fermento em pó

100 gramas manteiga gelada e picada

1 ovo ligeiramente batido

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado cozido por 35 minutos

1 lata de creme de leite sem soro

2 latas (medida) de leite de vaca

1 colher sobremesa de baunilha

1 gema passada na peneira

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Misturar tudo.

CREME:

Creme:Misturar tudo e levar ao fogo por mais 35 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Numa forma de aro removível com 23 cm de diâmetro untada e enfarinhada, espalhar metade da farofa, despeje o creme (frio) e por cima o restante da farofa.

Forno por mais ou menos 50 minutos a 180 graus até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42588-cuca-cremosa-da-doce-de-leite.html