

CUCA DA MAMÃE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo especial

3 ovos inteiros

1 colher de chá de essência de baunilha

1 xícara de água morna

1 xícara de leite morno

1 xícara de açúcar

1 colher de cafézinho de sal

1/2 de óleo de canola ou de milho

2 tabletes de fermento biológico fresco

5 colheres de sopa de doce de leite

FAROFA:

Farofa: 1 colher de canela em pó

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo especial

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Separe 1 xícara de farinha de trigo para a farofa da cuca.

Bata no liquidificador: os ovos, o leite, a água morna, a essência de baunilha, o sal, o açúcar, o óleo e o fermento.

Separe o líquido pronto em uma vasilha e coloque a farinha, peneirando-a aos poucos e mexendo ao poucos, até ficar uma massa mole mas consistente.

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Despeje mais um pouco de farinha em um lugar liso, coloque a massa já crescida e misture bem devagar sem sovar.

Divida a massa em duas partes.

Unte duas formas do mesmo tamanho que desejar com margarina e farinha.

Estique a massa dentro da forma.

Abra buracos com a colher e coloque o doce de leite para que fique entre a massa.

Misture a margarina, o açúcar, a farinha e a canela em pó em um recipiente com as mãos sem amassar até formar

uma farofa.

Cubra a massa com a farofa pronta .

Deixe dobrar novamente de tamanho.

Asse em forno a 180°C por 20 minutos e não abra antes de 15 minutos no forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42960-cuca-da-mamae.html>