

# CUCA DE BANANA E PÃO

## INGREDIENTES

3 pães médios "amanhecidos" cortados em fatias médias

4 xícaras de chá de açúcar

1 litro de leite

1 ovo

cerca de 1 pacotinho de canela para polvilhar

Cerca de 5 bananas cortadas em lascas finas

cravo à gosto

uvas passas à gosto

castanhas (nozes/amêndoas etc) a gosto

1 saquinho de queijo tipo parmesão a gosto para polvilhar

O leite deverá ser batido com o ovo em uma mistura espumante.

Pode substituir as bananas por maçãs.

Pode misturar o açúcar, a canela e o queijo em um único recipiente para distribuir em cada camada.

Se optar por pães de forma, tire as cascas (ou à gosto).

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente de vidro (pode ser louça ou tabuleiro de alumínio).

Faça uma camada de pães, preenchendo todo o fundo.

Distribua as fatias de banana (ou maçã) por cima dos pães.

Salpique à gosto as uvas-passas por cima das frutas.

Faça o mesmo com as nozes, depois o queijo, o açúcar e por último a canela e o cravo.

Repita a camada de pães em seguida das bananas, as passas, nozes assim por diante.

Termine com a última camada conforme a etapa anterior, agora adicionando o leite batido no liquidificador, distribuindo por igual, por cima dos pães e finalize com o restante do açúcar e da canela.

Leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos ou quando o leite estiver borbulhando.

Importante: não deixe secar. Se o tabuleiro for grande ou se você achar que é pouco leite, acrescente mais um ovo batido em 1/2 litro de leite.

Sirva morno com sorvete de sua preferência ou sirva gelado.

Bom proveito!