

CUCA DE MANTEIGA COM ABACAXI

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

- Para a massa: 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de manteiga
- 1 xícara de leite morno
- 3 xícaras de farinha de trigo ou até a massa ficar meio durinha
- 1 colher de fermento em pó
- 1 abacaxi descascado e cortado em rodelas

PARA A FAROFA:

- Para a farofa: 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) açúcar de baunilha
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- raspas de limão opcional

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Em uma tigela bata bem os ovos com o açúcar, a manteiga o leite, o trigo e por último o fermento (tenha o cuidado de a massa ficar meio firme, para não acontecer de penetrar a cobertura, isso vai depender também do tamanho dos ovos utilizados).

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Em cima da massa distribua as fatias de abacaxi e a farofa, se preferir coloque raspas de limão e leve para assar em temperatura media por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43411-cuca-de-manteiga-com-abacaxi.html>