

CUCA DE ABACAXI COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa:1 colher de sopa cheia de margarina

½ copo de açúcar

1 colher de sopa raspa de limão

½ copo de farinha de trigo

1 colher café de fermento

MASSA:

Massa:3 claras em neve

3 gemas

3 colheres de sopa de margarina

½ copo de açúcar

1 copo de suco do abacaxi cozido

Cerca de 1 copo de farinha de trigo

1 colher sopa de fermento

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Junte o açúcar, margarina, raspa de limão e misture formando um creme.

Junte a farinha e o fermento formando uma farofa.

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e separe.

Na batedeira coloque o açúcar, a margarina e as gemas. Bata até obter um creme fofo e claro, junte vagarosamente o suco de abacaxi.

Agora junte a farinha e o fermento e por ultimo as claras em neve. Em forma untada enfarinhada despeje a massa, salpique o abacaxi, num saco de confeiteiro coloque o doce de leite e coloque sobre o abacaxi. Feito isso coloque delicadamente a farofa. Leve ao forno por 40 minutos com o forno preaquecido a 180°C.