

CUCA DE FAROFA RECHEADA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de fermento
1 ovo
200 g de margarina
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
500 ml de leite
1 gema
1 colher de sopa bem cheia de amido de milho

MODO DE PREPARO

Misturar o leite condensado, creme de leite, leite, gema e amido.

Colocar no fogo até engrossar.

Reserve para esfriar.

Misturar a farinha, açúcar, fermento, ovo e margarina.

Misturar com os dedos até ficar farofa, colocar metade da farofa numa forma de aro removível cobrindo também um pouco das laterais.

Colocar o creme frio, cobrir com o restante da farofa, assar por 40 minutos em forno a 180°C.

Comer quente ou frio, frio é mais gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46379-cuca-de-farofa-recheada.html>