

CUCA CREMOSA DA THAISE

INGREDIENTES

FAROFA:

- Farofa: 1 1/2 xícaras de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de banha de porco ou gordura vegetal hidrogenada
- 1 colher de canela em pó

MASSA:

- Massa: 2 ovos
- 2 xícaras de trigo
- 2 colheres de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de banha de porco ou gordura vegetal hidrogenada
- 1 colher de fermento químico

CREME:

- Crema: 1 lata de leite condensado
- 1 lata de crema de leite
- 2 latas da mesma medida de leite condensado de leite
- 1 colher de essência de baunilha (opcional)
- 1 gema peneirada

FRUTAS:

- Frutas: Pêssego ou banana ou abacaxi ou coco ou damasco

MODO DE PREPARO

FAROFA:

- Farofa: Misturar todos os ingredientes até obter uma farofa.

MASSA:

- Massa: Misturar todos os ingredientes.

CREME:

Creme: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo baixo até ficar ao ponto de pudim.

MONTAGEM:

Montagem: Untar uma forma quadrada, colocar a massa, depois o creme, depois a fruta e por último a farofa. Levar ao forno preaquecido a 180°C por 35 / 40 minutos ou até dourar. Está pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46739-cuca-cremosa-da-thaise.html>