

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:

Creme: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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