

CUCA DE LIMÃO DE FAROFA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:
1 lata de leite condensado
2 latas de leite integral (usar a lata ou caixinha como medida)
1 caixa de creme de leite
2 gemas (as claras vão na farofa)
3 colheres de sopa de maizena
raspa da casca de um limão

FAROFA:

Farofa:
4 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 ovo
2 claras
3 colheres de margarina
1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:
Juntar tudo em uma panela e levar ao fogo, mexendo sempre, até virar um creme liso.
Reserve e, enquanto esfria, faça a farofa.

FAROFA:

Farofa:
Com as mãos misture bem os ingredientes obtendo uma "farofa" bem uniforme, é uma farofa mesmo, ela fica bem soltinha.

MONTAGEM:

Montagem:
Untar uma forma e colocar farinha para não grudar.
Na primeira camada coloque metade da farofa.
Segunda camada coloque o creme e por fim a outra metade da farofa.
Leve ao forno até ficar levemente dourada.

Fica crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46837-cuca-de-limao-de-farofa.html>