

# 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>