

CUCA COM FAROFA DE CANELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 xícaras de açúcar

100 g (3 colheres de sopa) de margarina

½ xícara de maisena

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) fermento Royal

COBERTURA:

Cobertura: 3 colheres (sopa) farinha de trigo

3 colheres (sopa) açúcar cristal

1 colher (sopa) canela em pó

2 colheres (sopa) margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve com uma xícara de açúcar e reserve. Misture o restante dos ingredientes, a gema, o açúcar restante, 100 g de margarina, maisena, leite e a farinha de trigo.

Depois que estiver uma massa homogênea, misture o fermento Royal, por último acrescente as claras em neve aos poucos para não perder a consistência.

Misture novamente, depois despeje numa forma untada com papel manteiga. Acrescente a cobertura e leve ao forno deixando assar por aproximadamente 30 a 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes até ficar uma "farofa". Espalhe esta "farofa" sobre a massa na forma antes de ir ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47082-cuca-com-farofa-de-canela.html>