

CUCA COLONIAL SUPERMACIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
4 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de leite
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

FAROFA:

Farofa:
3 colheres (sopa) de margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
5 bananas caturra fatiadas
Canela a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Separe as gemas das claras;
Misture e bata as gemas, a margarina e o açúcar até formar uma massa clara e fofa.
Acrescente 1 e 1/2 xícara de leite e a farinha de trigo peneirada, aos poucos, e bata.
Misture o fermento em pó com 1/2 xícara de leite e distribua delicadamente à massa.
Bata as claras em neve e misture delicadamente à massa.

FAROFA:

Farofa:
Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture com as pontas dos dedos, até formar uma farofa soltinha.

MONTAGEM:

Montagem:
Unte uma forma retangular grande com margarina e farinha de trigo.
Despeje a massa e espalhe as fatias de banana por cima.

Polvilhe canela a gosto.

Por último, distribua a farofa.

Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 30 minutos, ou até que a farofa fique levemente dourada e espetando um palito na massa ele saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/47372-cuca-colonial-supermacia.html>