

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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