

# CUCA DE FAROFA DA TIA MÁRCIA

## INGREDIENTES

### FAROFA:

Farofa: 3 xícaras (chá) de trigo  
2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento,  
3 colheres (sopa) de margarina.

### RECHEIO:

Recheio: 2 pencas de banana caturra, bem maduras, cortadas ao comprido, em 2 ou 3 partes

### CALDA:

Calda: 1 copo (tipo requeijão) de leite  
2 ovos inteiro  
2 colheres (sopa) de açúcar, opcional

## MODO DE PREPARO

Comece misturando todos os ingredientes secos, até formarem uma farofa.  
Unte uma forma redonda ou retangular de tamanho grande.  
Coloque uma camada de farofa.  
E uma de bananas.  
Mais uma de farofa.  
Faça quantas camadas quiser.  
Por último, misture todos os ingredientes da calda e derrame espalhando por cima da farofa.  
Asse em forno à 180°C, até que esteja dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47791-cuca-de-farofa-da-tia-marcia.html>