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 180ºC, 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