

CUCA DE GOIABA E BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de manteiga
4 ovos
1/2 xícara de chá de leite
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 200 g de goiabada cortada em fatias finas
4 bananas prata cortada em fatias pelo comprimento

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar: Açúcar e canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas na batedeira. Junte o leite intercalando com a farinha, sal e o fermento.

Bata as claras em neve e junte a mistura delicadamente.

Despeje metade da massa em uma assadeira untada e polvilhada com farinha.

Por cima da massa coloque a goiabada e cubra com o resto da massa.

Acrescente as bananas por toda massa e polvilhe o açúcar e a canela.

Leve ao forno preaquecido até dourar, ou se preferir fure com o palito, se sair seco, estará assada sua cuca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49644-cuca-de-goiaba-e-banana.html>