CUCA DELICIOSA DA DINDA ANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres de adoçante

1/2 xicara de nata

pitada de sal

leite e farinha

1 colher de fermento instantâneo

FAROFA:

Farofa:1 xícara de farinha

1 xícara de açúcar

1 colher de cha de canela moída

3 colheres de sopa de banha ou margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte todos os ingredientes, tilizando leite e farinha ate dar ponto de uma massa mole.

Deixe crescer na bacia ate dobrar de tamanho, mais ou menos 2 horas.

Após leve a forma untada com oleo e deixe crescer novamente.

Após crescido recheie a gosto (doce de leite, creme de coco, doce de uva) colocando levemente em carreiras pela massa.

Coloque a farofa por cima e asse até dourar.

FAROFA:

Farofa:Junte todos os ingrediente e misture com a mão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51261-cuca-deliciosa-da-dinda-ana.html