

CUCA DELICIOSA DA DINDA ANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres de adoçante

1/2 xícara 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 chá de canela moída

3 colheres de sopa de banha ou margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

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

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

Após leve a forma untada com óleo 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 ingredientes e misture com a mão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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