

# 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 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>