

# CUCA DE FARINHA LÁCTEA DE PÊRA, BANANA, MAÇÃ E MORANGO SUPER FÁCIL

## INGREDIENTES

### FAROFA:

Farofa: 4 colheres (sopa) de açúcar  
4 colheres (sopa) de farinha láctea  
1/2 colher (chá) de canela em pó

### CUCA:

Cuca: 4 peras sem casca, em cubos pequenos  
2 bananas, cortadas em rodelas  
2 maçãs descacadas cortadas em cubos pequenos  
1 caixinha de morangos lavados e sem o talo  
2 xícaras (chá) de açúcar  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de farinha láctea  
1 xícara (chá) de óleo  
4 ovos  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

### FAROFA:

Farofa: Em uma tigela, misture os ingredientes e reserve.

### CUCA:

Cuca: Em uma tigela, misture as frutas com o açúcar. Cubra com filme plástico e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Acrescente a farinha de trigo, a farinha láctea , o óleo, os ovos, a essência de baunilha e o fermento em pó. Misture bem e despeje em uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro).

Polvilhe a farofa reservada e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 45 minutos.  
Desenforme e sirva.

[facil.html](#)