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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52067-cuca-de-farinha-lactea-de-pera-banana-maca-e-morango-super-

facil.html