

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 rodela
2 maçãs descascadas 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.

©2024 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](#)