# CUCA COM MORANGOS

## INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/4 xícaras de açúcar

2 colheres de fermento em pó

150 g de manteiga ou margarina

2 ovos

1 xícara de leite

2 colheres de canela em pó

750 g de morangos

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo com 1 xicara de açúcar e o fermento em pó. Acrescente a manteiga ou margarina em pedacinho e misture com a ponta dos dedos.

Faça uma cavidade no meio.

Misture os ovos bem batidos ao leite e despeje na massa, mexendo levemente com um garfo.

Coloque numa fôrma refratária untada de 35 cm.

Asse em forno moderado preaquecido (180°C) por uns 30 minutos.

Misture o restante do açúcar com a canela em pó.

Corte os morangos em fatias, disponha sobre o bolo e povilhe com a mistura de açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52489-cuca-com-morangos.html