

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 xícara 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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