CUCA DE FOROFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 colher cheia de marganina

3 ovos

2 xícaras de açucar

2 xícaras de trigo

1 xícara de maizena

1 xícara de leite

3 colherinhas de royal

FAROFA:

Farofa:8 colheres de trigo

8 colheres de açucar

raspas de limão, canela em pó, noz-moscada em pó, a gosto

Azeite ate formar a farofa

MODO DE PREPARO

Unte uma forma de médio tamanho com óleo e trigo e reserve.

Em duas vasilias, separe a gema da clara, bater a clara em neve e aguarde.

Na vasilia com a gema acrescente a margarina, mecha bem e depois acrescente os demais ingredientes, acrescente a clara em neve, e por último o royal, este nao podendo ser batido pela batedeira e sim a mão, com a espátula.

Para quem gosta: pode acrescer algo em cima da massa, como bananas picadas ou goiabada.

Após tudo isso despeje a forafa em cima da massa com a bana ja em cima, coloque para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52605-cuca-de-forofa.html