

CUCA RÁPIDA COM COBERTURA DE CHOCOLATE E FAROFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 ovo

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de leite morno

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: 3 xícaras de leite

1 barra de chocolate amargo ou meio amargo

2 colheres (sopa) de maizena

FAROFA DE AÇÚCAR:

Farofa de açúcar: 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes secos, exceto o fermento, em uma tigela e misture bem com uma colher de pau. Reserve.

Numa outra tigela bata bem o ovo, misture a margarina e bata até ela dissolver, ao final acrescente o leite e misture.

Misture os ingrediente molhados com os ingredientes secos e bate com a colher de pau até ficar uma massa bem homogênea. Acrescente o fermento quando a massa já está pronta, ou seja, apenas misture o fermento à massa. A massa fica num aspecto mais fino.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite numa panela e leve ao fogo no banho-maria.

Deixe o leite esquentar e acrescente a barra de chocolate, mexa até dissolver o chocolate. Cuide pra que o leite não ferva.

Dissolva as duas colheres de maezena em meio copo d'água e acrescente no leite com chocolate sempre mexendo.

Tire do fogo e reserve (o ponto certo é quando o recheio ainda cai da colher).

FAROFA DE AÇÚCAR:

Farofa de açúcar: Coloque todos os ingredientes numa tigela ou xícara grande e misture até virar um farofa não muito úmida (o ponto certo é quando se formam pequenas bolotinhas - caso esteja muito úmido só acrescentar mais farinha).

MONTAGEM DA CUCA:

Montagem da cuca: Unte uma assadeira de alumínio com margarina e farinha.

Coloque o recheio de chocolate sobre a massa.

Coloque a farofa de açúcar por cima do recheio (a farofa cobre o recheio por completo: como a farofa leva açúcar não é necessário colocar açúcar no recheio, mesmo na massa vai pouco açúcar se não ele fica doce demais).

FORMA DE ASSAR:

Forma de assar: Pré-aqueça o forno em fogo baixo durante 10 minutos e coloque a cuca. O calor deve ser aumentado gradativamente durante 45 minutos:

Deixe assar no fogo baixo por 10 minutos.

Aumente o calor e deixe assar por 15 minutos.

Aumente o calor e deixe assar por 10 minutos.

Aumente o calor e deixe assar por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55034-cuca-rapida-com-cobertura-de-chocolate-e-farofa.html>