CUCA DE PERA

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa:4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de farinha láctea com aveia

1/2 colher (chá) de canela em pó

CUCA:

Cuca:4 peras sem casca, em cubos pequenos

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha láctea com aveia

1 xícara (chá) de óleo

4 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Em uma tigela,misture os ingredientes e reserve.

CUCA:

Cuca:Em uma tigela, misture a pera com o açúcar.

Cubra com filme plástico e deixe por cerca de 30 minutos.

Acrescente a farinha de trigo, a essência de baunilha e o fermento em pó.

Misture bem e despeje em fôrma 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 decorado de fatias de pera.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56261-cuca-de-pera.html