

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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