

# CUCA DE FRUTAS DA TIA ROSINHA

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar  
3/4 de xícara (chá) de leite  
1 tablete de margarina  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 pitada de sal  
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha  
3 gemas  
3 claras em neve  
frutas de sua preferência (banana, pêssago, uva, laranja, moranguinho)

## MODO DE PREPARO

Coloque na tigela de uma batedeira o açúcar, as gemas, a margarina, a baunilha e a pitada de sal  
Bata tudo e acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e o leite  
Bata até formar uma massa homogênea  
A massa deve ficar consistente  
Por último, acrescente as claras em neve e o fermento, misture tudo delicadamente  
Coloque a mistura em uma forma retangular, untada com manteiga e enfarinhada  
Cubra com fatias de sua fruta preferida  
Polvilhe as frutas com o açúcar e a canela misturados  
Leve ao forno preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8523-cuca-de-frutas-da-tia-rosinha.html>