

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, pêsego, 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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