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 baunílha

3 gemas

3 claras em neve

frutas de sua preferência (banana, pêssego, 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 homogênia

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