

CUCA DE BANANA IGUAL DE PADARIA! SIMPLES E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

Para a massa:

2 xícaras de farinha de trigo (280 gramas)

1 xícara de maisena

2 xícaras de açúcar (320 gramas)

1 xícara de leite (240 mililitros)

3 ovos médios

3 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente

1 colher de sopa de fermento para bolo

1 pitada de sal

Para a farofa:

4 bananas nanicas

1 xícara de açúcar (160 gramas)

1 xícara de farinha de trigo (140 gramas)

4 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente

1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar, de preferência com a batedeira, até obter um creme branco e areado. Acrescente a manteiga e bata novamente.

Num recipiente coloque o trigo e a maisena juntas e peneiradas. Adicione ao creme anterior, misturando bem e alternando com o leite. Por último adicione o fermento e o sal e misture levemente.

Dica: Se observar que a massa da cuca está muito mole, coloque mais um pouco de trigo ou de maisena.

Agora veja como fazer farofa de cuca: em um recipiente misture o açúcar, a manteiga, a farinha e a canela com a ponta dos dedos até obter uma farofa grossa. Descasque as bananas e corte-as em rodela ou longitudinalmente.

Verta a massa numa forma de aproximadamente 25 x 35 cm, untada e enfarinhada, e cubra com as bananas. Polvilhe a farofa sobre as bananas e leve a assar no forno preaquecido a 180°C durante 40 a 45 minutos.

Dica: Envolve as bananas em um pouco de farinha de trigo, para evitar que afundem na massa da cuca.

No final desse tempo retire a cuca de banana com farofa fofinha do forno e deixe esfriar antes de desenformar. Sirva em seguida e delicie-se. Temos a certeza que vai gostar, bom apetite!

<https://areceitadavez.com.br/receita/14898-cuca-de-banana-igual-de-padaria-simples-e-facil-de-fazer.html>