CUCA CREMOSA RECHEADA E COM FAROFA A MELHOR CUCA QUE JÁ PROVOU PARA FAZER EM CASA!

INGREDIENTES

Para farofa

1 ovo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

100 gramas de manteiga gelada

1 ½ xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

Para o creme

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem o soro

1 medida da lata de leite

2 gemas peneiradas

½ colher (sopa) de maisena

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Da farofa

Numa tigela grande, coloque a farinha, o fermento, o ovo, o açúcar e a manteiga.

Misture bem até formar uma farofa. Reserve.

Do creme

Numa panela, coloque as gemas peneiradas, o leite condensado, a farinha de trigo e a maisena dissolvidas no leite e a manteiga.

Leve ao fogo baixo, mexa sem parar, até engrossar.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite e a baunilha.

Misture bem e cubra com filme plástico. Reserve.

Montagem

Coloque metade da farofa em uma forma untada e enfarinhada.

Adicione o creme, espalhe bem, e cubra com o restante da farofa.

Asse em forno médio pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos.

Retire do forno, espere amornar e sirva-se dessa incrível cuca cremosa deliciosa!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15834-cuca-cremosa-recheada-e-com-farofa-a-melhor-cuca-que-ja-provou-para-fazer-em-casa.html