

CUCA DE BANANA DA CAMI

INGREDIENTES

Para a massa

3 ovos

1 copo de açúcar

8 colheres (sopa) de óleo

1 colher de café de essência de baunilha

1 banana amassada

3 copos de farinha de trigo

1 copo de leite

2 colheres (sopa) rasas de fermento químico

Para a cobertura

1/2 copo de açúcar

1/2 copo de farinha

2 colheres (sopa) cheias de margarina

canela em pó a gosto

2 bananas cortadas em rodela

MODO DE PREPARO

Massa

Coloque a banana amassada e o fermento

Misture até formar uma massa grossa e volumosa

Cobertura

Despeje a massa numa forma retangular untada com óleo

Coloque por cima as 2 bananas cortadas e a massa esfarelada

Asse em forno preaquecido 200° C por 30 a 40 minutos, e até dourar a cobertura

ps

Pode colocar dois tipos de frutas na mesma cuca

Ex

Fica ótimo

Bom apetite

<https://areceitadavez.com.br/receita/1604-cuca-de-banana-da-cami.html>