

CUCA GAÚCHA RECEITA QUE APRENDI COM PADEIRO GAÚCHO! A MELHOR CUCA DO RIO GRANDE DO SUL..

INGREDIENTES

3 ovos

300 ml de leite

20 g de fermento biológico seco

8 colheres de sopa de açúcar refinado

2 colheres de sopa de manteiga (ou banha)

2 colheres de sopa de leite em pó

1 pitada de sal

Farinha de trigo (aproximadamente 800 g)

1 porção de goiabada picada

MODO DE PREPARO

Ative o fermento: Dissolva o fermento biológico seco em um pouco de leite morno e reserve até que fique ativado.

Prepare a massa: Em uma tigela, misture os ovos, o açúcar, a manteiga (ou banha), o leite em pó e uma pitada de sal.

Incorpore o fermento: Adicione o fermento ativado à mistura e gradualmente acrescente a farinha de trigo, incorporando até obter uma massa que desgrude das mãos.

Sove a massa: Sove a massa por aproximadamente 15 minutos, adicionando mais farinha conforme necessário, até que fique elástica e não grude nas mãos.

Deixe crescer: Coloque a massa em uma bacia, cubra com um pano limpo e deixe descansar por cerca de 1 hora, até dobrar de volume.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16414-cuca-gaucha-receita-que-aprendi-com-padeiro-gaucho-a-melhor-cuca-do-rio-grande-do-sul.html>