

CUCA DE BANANA PRÁTICA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
3 ovos médios
3 xícaras (chá) de farinha
leite até dar ponto
1 colher (sopa) de fermento em pó
banana em fatias
Farofa
1 xícara (chá) de farinha
1 xícara (chá) de açúcar
canela e açúcar de baunilha a gosto
óleo vegetal até dar ponto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a uma temperatura média de 180° C

Adicione em uma vasilha o açúcar, a margarina e as gemas do ovo (reserve a clara) e bata até obter uma mistura amarelada

Adicione a farinha a mistura e em seguida as claras em neve

Unte e enfarinhe uma forma retangular e adicione a massa

Faça a farofa misturando todos os ingredientes (farinha, açúcar, açúcar de baunilha, canela e azeite)

Agora, coloque para assar por aproximadamente 50 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1842-cuca-de-banana-pratica.html>