

CUCA DE FRUTAS DA TIA ROSINHA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
3/4 de xícara (chá) de leite
1 tablete de margarina
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
3 gemas
3 claras em neve
frutas de sua preferência (banana, pêssego, uva, laranja, moranguinho)

MODO DE PREPARO

Coloque na tigela de uma batedeira o açúcar, as gemas, a margarina, a baunilha e a pitada de sal
Bata tudo e acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e o leite
Bata até formar uma massa homogênia
A massa deve ficar consistente
Por último, acrescente as claras em neve e o fermento, misture tudo delicadamente
Coloque a mistura em uma forma retangular, untada com manteiga e enfarinhada
Cubra com fatias de sua fruta preferida
Polvilhe as frutas com o açúcar e a canela misturados
Leve ao forno preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8523-cuca-de-frutas-da-tia-rosinha.html>