



E-BOOK

TENHA UMA RENDA EXTRA

03

Sabores

Receitas

Cucas Recheadas



ALIMENTOS

LUCRATIVOS



Massa é Recheio, Cuca De Chocolate

Massa

Massa farinha de trigo 1 kg de farinha de trigo açúcar
1 xícara cheia de açúcar fermento biológico 2
envelopes de fermento para pão sal 1 pitada de sal
margarina 3 colheres (sopa) de margarina ovo 3 ovos

Você abre a massa coloca o recheio dentro enrole a
massa é depois pincela a gema, agora só colocar no
forno

Pincelar

leite 1 copo de leite morno gema de ovo 1 gema para

Recheio

Recheio (para cada cuca) achocolatado 3 colheres
(sopa) de achocolatado em pó açúcar 2 colheres (sopa)
de açúcar margarina 1 colher (sopa) de margarina

Forno 180 grau

Cuca Com Recheio De Goiabada

Ingredientes Massa: 2 xícaras (chá) farinha de trigo - 300g 1/2 xícara (chá) açúcar - 100g 1 sachê de fermento biológico seco - 10g 1 xícara (chá) leite - 240 ml 2 ovos 2 colheres (sopa) manteiga - 40g

Farofa: 6 colheres (sopa) farinha de trigo - 60g 6 colheres (sopa) açúcar - 70g 2 colheres (sopa) manteiga - 40g

Recheio: 1/2 pacote goiabada - 200g

Instruções de cozinha 1 Para a massa: Em um recipiente coloque a farinha, o açúcar e o fermento. Misture. 2 Acrescente o leite, os ovos, a manteiga. Misture.

3 Cubra com um pano de prato e deixe descansar por 30 minutos.

4 Para a farofa: coloque a farinha, o açúcar e a manteiga em um recipiente e misture com as pontas dos dedos até virar uma farofa. Reserve.

5 Despeje a massa em uma forma untada com margarina e farinha.

Cuca Recheada De Banana

Ingredientes Massa da cuca de banana 1 ovo 2 xícaras de farinha de trigo 1 xícara de leite 8 colheres de sopa de açúcar 2 colheres de sopa de manteiga 2 colheres de sopa de fermento biológico

7 Despeje a farofa e mais goiabada por cima da farofa.
8 bananas-prata cortadas em fatias 1 pitada de sal

Ingredientes

8 Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos, ou até que a cuca esteja bem douradinha.
Farofa da cuca 5 colheres de sopa de farinha de trigo 5 colheres de sopa de açúcar 3 a 4 colheres de sopa de manteiga Canela em pó

Modo de Preparo Massa da cuca de banana 1 Misture o ovo com o açúcar, a manteiga e o sal como se fosse uma gemada. 2 Depois acrescente a farinha, o fermento e o leite e mexa bastante para não empelotar. 3 Unte uma forma, coloque a massa e coloque as fatias de banana em cima da massa.

Modo de Preparo Farofa da cuca 1 Misture todos os ingredientes com as mãos até formar uma farofa e espalhe-a por cima das bananas dispostas sobre a massa. 2 Deixe crescer por 30 minutos e leve ao forno por 40 minutos em temperatura média.

Obrigado por comprar Minha Receita você está me ajudando Muito.