

Cuca de Banana



Ingredientes

Massa

2 colheres (sopa) de margarina
3 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico
1 xícara de leite

Farofa

2 xícaras de trigo
1 xícara de açúcar
canela a gosto
2 colheres (sopa) de margarina

Modo de Preparo

Massa

Bata a margarina, as gemas e o açúcar até ficar esbranquiçado. Adicione aos poucos o leite e o trigo. Quando estiver homogêneo desligue a batedeira, coloque o fermento, mexa e reserve. Bata 3 claras em neve com uma pitada de sal e misture com a massa.

Dica: Pode substituir a margarina por óleo, para ficar mais úmida.

Farofa

Misture todos os ingredientes e reserve.

Montagem

Em uma forma untada coloque metade da massa, 4 bananas fatiadas, a outra metade da massa e a farofa. Leve ao forno até assar (coloque um palito de dente e estará pronto quando ele sair seco). Aproximadamente 35 minutos.

Rendimento 6 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br