

Cuca caseira da nona

por Marisa S. Aimi

Ingredientes:

Massa:

- Suco de 3 laranjas;
- 1/2 xícara (chá) de água;
- 3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar;
- 1/2 colher (sopa) sal;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno;
- 3 colheres (sopa) de margarina;
- 2 xícaras de açúcar;
- 3 ovos;
- 4 colheres (sopa) de fermento de pão;

Cuca caseira da nona

por Marisa S. Aimi

- 1,2kg de farinha de trigo.

Cobertura:

- 3/4 xícara (chá) de açúcar;

- 1 colher de margarina;

- 1/2 pacote de açúcar baunilha;

- 1 colher (chá) de farinha de trigo.

Preparo:

Massa:

Misturar na água aquecida o suco das laranjas, o fermento, o sal e o açúcar. Desmanchar a margarina no leite morno e juntar ao resto da mistura. Depois juntar os ovos e bater bem. Então acrescentar farinha aos poucos e sovar. Deixar crescer até dobrar de volume. Após dividir a massa em 4 partes iguais, amassar e moldar cada parte em uma forma de untada.

Cobertura:

Cuca caseira da nona

por Marisa S. Aimi

Amassar os ingredientes com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Após juntar uma colher de farinha e misturar bem. Utilizando um pincel passar um pouco de leite em cima de cada cuca e depois cobrir com a farofa pronta. Esperar então as cucas crescerem novamente até quase dobrar de volume. Por fim levar ao forno por 45 minutos a uma temperatura média de 180 graus.

Dicas:

- Se após o término do cozimento as cucas apresentarem uma aparência pálida, mantenha-as por mais algum tempo dentro do forno após desligá-lo até atingir a aparência desejada.
- Não é necessária a utilização de toda a farinha. Utilize até a massa atingir o ponto de sova.