

## **Cuca de amendoim**

por Receitas e Mais

---

### **Ingredientes:**

#### Massa:

- 1kg de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de sal;
- 150g de açúcar;
- 1 colher (sopa) de fermento de pão;
- 90g de margarina em temperatura ambiente;
- 4 ovos;
- 2 xícaras (chá) de água morna.

#### Recheio:

- 400g de doce de leite;

## **Cuca de amendoim**

por Receitas e Mais

---

- 150g de amendoim torrado e picado.

Farofa:

- 300g de farinha de trigo;

- 200g de açúcar;

- 150g de margarina.

### **Modo de preparo:**

Em um recipiente colocar todos os ingredientes secos da massa e mexer bem. Aos poucos adicionar os ovos, a margarina e a água morna. Amassar até formar uma massa lisa e homogênea. Deixar a massa descansar por 10 minutos e após dividi-la no tamanho desejado. Abrir a massa com o auxílio de um rolo, rechear como o doce de leite misturado com o amendoim e enrolar como rocambole. Colocar o rocambole em uma forma untada e deixar crescer até dobrar de volume. Misturar os ingredientes da farofa e colocar por cima dos rocamboles depois de pincelar com uma gema. Levar ao forno por 40 minutos à uma temperatura de 180 graus.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas