

Cuca de uva

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícara (chá) de amido de milho;
- 4 ovos;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- 1 xícara (chá) de margarina;
- 1 colher (sopa) fermento em pó;
- 4 colheres (sopa) de leite;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar.

Cobertura:

Cuca de uva

por Receitas e Mais

- 500g de uva preta;
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícara (chá) de amido de milho;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar;
- 1 colher (chá) de canela em pó.

Modo de preparo:

Massa:

Em um recipiente misturar o açúcar, o amido de milho, a farinha de trigo e o fermento. Bater a margarina até ficar espumosa e acrescentar aos poucos os ingredientes secos peneirados intercalados com os ovos e leite. Acrescentar a baunilha e mexer bem até obter uma mistura fofa e cremosa. Espalhar a massa por igual numa forma bem untada.

Cobertura:

Lavar as uvas e deixar secar. Retirar as sementes e espalhar sobre a massa. Misturar todos os ingredientes com as pontas dos dedos até obter uma farofa grossa, polvilhar sobre as uvas e levar ao forno quente pré-aquecido (180 graus) por aproximadamente 45 minutos.

Cuca de uva

por Receitas e Mais

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.