

BOLO CUCA

ANDRÉIA LAJARIM VALENTIM PRAXEDEZ.

INGREDIENTES: BOLO:

- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 4 OVOS (CLARAS SEPARADAS)
- 4 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

FAROFA:

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 4 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA
- CANELA EM PÓ A GOSTO.



MODO DE PREPARO:

NA VASILHA DA BATEDEIRA COLOQUE O AÇÚCAR, AS GEMAS E A MARGARINA, DE UMA MEXIDA, E BATA ATÉ OS INGREDIENTES SE MISTURAREM. DESLIGUE E JUNTE A FARINHA DE TRIGO, O LEITE E AS CLARAS JÁ BATIDAS EM NEVE. E BATA NOVAMENTE, DESLIGUE E MISTURE O FERMENTO DELICADAMENTE. A PARTE FAÇA A FAROFA: EM UM RECIPIENTE COLOQUE A FARINHA DE TRIGO O AÇÚCAR (PENEIRADOS) E A CANELA, ADICIONE A MARGARINA OU MANTEIGA E MISTURE ATÉ SE FORMAR UMA FAROFA. DESPEJE A MASSA DO BOLO PRONTA EM UMA FORMA UNTADA E POLVILHADA, E EM CIMA DA MASSA COLOQUE A FAROFA E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO EM 180° (GRAU) POR 40 MINUTOS.

DICAS: (ENTRE A MASSA E A FAROFA VOCÊ PODERA COLOCAR FATIAS DE BANANAS OU MAÇA, TORNANDO O BOLO EM UMA TORTA).

BOM APETITE!