



CUCA ALEMÃ





CUCA ALEMÃ DE CHOCOLATE COM CANELA

Ingredientes

- 2 ovos.
- 2 xícaras (chá) de leite.
- 4 colheres (sopa) de açúcar.
- 1/2 xícara (chá) de óleo.
- 15g de fermento biológico fresco.
- 1 pitada de sal.
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo.

Cobertura :

- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo.
- 1/2 xícara (chá) de açúcar.
- 1 colher (sopa) de maisena.
- 1 colher (sopa) de canela em pó.
- 2 colheres (sopa) de margarina.
- 1 barra de chocolate.

Modo De Preparo

- Bata no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar, o óleo, o fermento e o sal.
- Agora, fora do liquidificador, junte a mistura do liquidificador à farinha de trigo, é preciso mexer bem, com força, até deixar a massa bem homogênea.
- Arrume a massa em uma fôrma retangular previamente untada e enfarinhada com farinha de trigo.
- Cubra com um pano de prato e deixe descansar por 40 minutos, para a massa crescer, dobrar de tamanho.
- Enquanto isso misture os ingredientes da cobertura, menos o chocolate.
- A farinha de trigo, o açúcar, a maisena, a canela e a margarina.
- Com as mãos, mexa até formar uma massa tipo uma farofa.
- Com a massa crescida, espalhe o chocolate bem picado por cima e cubra tudo com a farofa.
- Leve ao forno preaquecido por, em média, 40 minutos.
- A cuca vai assar, o chocolate vai derreter e tudo junto fica uma delícia. Espere amornar e desenforme.



CUCA ALEMÃ TRADICIONAL

Ingredientes

- 3 xícaras de farinha de trigo.
- 3 xícaras de açúcar.
- 1 xícara de leite morno.
- 100 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente.
- 2 ovos.
- 1 colher de sopa de fermento biológico.
- 1 pitada de sal.

Farofa :

- 100 gramas de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo De Preparo

- Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até formar um creme fofo e claro
- Dissolva o fermento no leite morno e adicione à batedeira, alternando com a farinha, a manteiga e o sal.
- Cubra a massa com um pano e deixe descansar por meia hora.
- Unte uma forma e reserve.
- Numa tigela, misture os ingredientes da farofa com as mãos até obter uma consistência de areia molhada. Reserve.
- Preaqueça o forno a 180°C.
- Transfira a massa para a forma untada, cubra com um pano e deixe crescer por mais 20 minutos.
- Polvilhe a farofa sobre a massa e leve ao forno a 180°C por cerca de uma hora ou até que a farofa esteja dourada.



CUCA DE UVA

Ingredientes

Cobertura :

- 2 xícaras (chá) de uvas pretas debulhadas (vitória, sta isabel, ou niágara).
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar.
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de farinha de trigo.
- 50 g de manteiga gelada.
- 1 colher (chá) de canela em pó.

Massa e montagem :

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar.
- 3 ovos.
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente.
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de leite.
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.
- Manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar a assadeira.

CUCA DE UVA

Modo De Preparo

Cobertura :

● Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).

● Numa tigela média misture a farinha com o açúcar e a canela. Corte a manteiga em cubos e misture com as pontas dos dedos, até formar uma farofa. Reserve.

● Lave as uvas debulhadas sob água corrente e deixe escorrer bem a água numa peneira enquanto prepara a massa.

Massa e montagem :

● Unte com manteiga uma assadeira redonda de 24 cm de diâmetro e fundo removível. Polvilhe com farinha, chacoalhe bem para espalhar e bata sobre a pia para tirar o excesso.

● Na tigela da batedeira coloque a manteiga e o açúcar. Se a manteiga não estiver em temperatura ambiente, leve ao micro-ondas para rodar por 15 segundos para ficar no ponto pomada.

● Comece batendo na velocidade baixa e aumente gradualmente para evitar que o açúcar espirre para fora da batedeira. Bata por 2 minutos até formar uma farofa úmida.

● Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e junte à mistura de manteiga e açúcar, batendo a cada adição para incorporar. Bata por mais 2 minutos até formar um creme claro – se necessário, pare de bater e raspe a lateral da tigela com uma espátula.

● Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha em 3 etapas, intercalando com o leite – termine com a farinha para evitar que a massa fique com aspecto talhado. Bata a cada adição apenas para incorporar os ingredientes – novamente, caso precise, pare de bater e raspe a lateral da tigela com a espátula durante o processo.

● Desencaixe a tigela da batedeira e misture o fermento delicadamente com a espátula. Transfira a massa para a assadeira e nivele bem. Distribua as uvas sobre a massa sem sobrepor uma a outra.

● Para cobrir, amasse pequenas quantidades de farofa com as mãos e disponha sobre a cuca.

● Repita até cobrir tudo. Quanto mais irregular ficar a cobertura, com partes mais esfareladas e porções mais firmes, mais crocante a cuca fica.

● Leve ao forno para assar por cerca de 50 minutos, até o bolo crescer e a farofa dourar. Atenção: nessa receita o teste do palito não funciona, pois pode sair molhado por conta da uva. Retire a cuca do forno e deixe esfriar completamente antes de servir – a farofa fica mais crocante depois de fria. Desenforme com cuidado e sirva a seguir.



CUCA DE COCO

Ingredientes

Massa :

- 1 colher de (sopa) de fermento biológico seco.
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo.
- 1 colher (sopa) de açúcar.
- 1/2 xícara de leite morno.
- 2 ovos.
- 1 xícara de açúcar.
- 3 colheres (sopa) de manteiga.
- 1/2 xícara de iogurte natural.
- 1 colher (sopa) de baunilha.
- 1/2 colher (chá) de sal.
- 3 1/2 xícaras de farinha de trigo.

Cobertura :

- 3 xícaras de coco fresco ralado.
- 1 xícara de açúcar.
- (se usar coco seco adicione 1/2 xícara de água e reserve).

Farofa :

- 1 colher (sopa) de manteiga.
- 3 colheres (sopa) de açúcar.
- 1/2 xícara de farinha de trigo.

Modo De Preparo

Cobertura :

- Leve ao fogo o coco e o açúcar e deixe cozinhar até secar toda a água, isso leva uns 20 minutos.
- Reserve e deixe esfriar.

Farofa :

- Em um recipiente, misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos até obter uma farofa.

Massa :

- Em um recipiente pequeno misture os quatro primeiros ingredientes e deixe descansar por 10 minutos. Nesse tempo o fermento irá reagir.
- Na batedeira adicione os ovos e bata-os com o açúcar até que a mistura dobre de volume.
- Acrescente a mistura de fermento e na sequência passe a acrescentar os outros ingredientes batendo até obter uma mistura homogênea. A consistência da massa é bem mole mesmo.
- Cubra a tigela da batedeira com um pano e deixe-a descansar em um lugar fora da corrente de ar por 30 a 60 minutos.
- Forre uma assadeira com papel manteiga, unte o papel, despeje a massa e deixe a massa crescer novamente.
- Com a massa crescida espalhe a cobertura de coco e por cima espalhe toda a farofa.
- Leve a cuca ao forno preaquecido por uns 40 minutos, a superfície deve estar levemente dourada.
- Se preferir você pode fazer essa cuca sem o uso de batedeira, mas ela vai facilitar muito a sua vida, principalmente por ser uma massa mais líquida.



CUCA DE ABACAXI

Ingredientes

- 1 ovo e 2 gemas.
- 1 xícara (chá) de açúcar.
- 3 colheres (sopa) de óleo.
- 2 colheres (sopa) de margarina.
- 2 colheres (sopa) de amido de milho.
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- 1 xícara (chá) de leite.
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó.
- 2 claras em neve.
- Abacaxi e coco em calda para rechear

Farofa :

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- 3 colheres (sopa) de margarina.
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva.
- 2 colheres (sopa) de açúcar.

Modo De Preparo

- Bata o ovo com as gemas, o açúcar, o óleo e a margarina na batedeira até esbranquiçar (uns 10 minutos). Acrescente o amido e a farinha, intercalando com o leite, e bata até homogeneizar.
- Sem bater, incorpore o fermento e a clara em neve delicadamente. Despeje em fôrma untada e enfarinhada e alise a superfície.
- Distribua o abacaxi e o coco, cubra com a farofa e leve ao forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 50 minutos ou até dourar. Sirva em pedaços.

Farofa :

- Misture os ingredientes e utilize.



CUCA DE GOIABADA

Ingredientes

Massa :

- 2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo.
- 1/2 xícara (chá)+ 1 colher (sopa) de açúcar.
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco instantâneo.
- 2 colheres (sopa) de manteiga.
- 240ml de água morna.
- Raspas de 1 limão pitada de sal.
- 4 colheres (sopa) de leite em pó.
- 1 ovo grande.

Cobertura :

- 1 xícara (chá) de goiabada em cubinhos.

Farofa :

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo.
- 1 xícara (chá) de açúcar.
- 100g de manteiga amolecida.

Modo De Preparo

- Em uma tigela bata rapidamente o ovo com o açúcar, e as raspas do limão. Adicione o leite em pó, a água e a manteiga e misture.
- Acrescente o sal , a farinha, o fermento e misture bem. A massa fica pegajosa.
- Em uma forma retangular , untada com manteiga e enfarinhada despeje a massa, cubra com filme plástico ou pano umedecido e deixe descansar até dobrar de tamanho.
- Após, siga colocando em cima da massa a goiabada em cubinhos.
- Para a farofa, misture todos os ingredientes, com as mãos, até formar uma farofinha úmida.
- Espalhe cuidadosamente por cima da goiabada e leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35- 40 minutos, ou até dourar levemente.



CUCA INTEGRAL DE BANANA

Ingredientes

- 2 bananas.
- 2 ovos.
- 1 xícara de farinha de trigo.
- 1 xícara de farinha de trigo integral.
- 1 xícara de aveia em flocos finos.
- 1 xícara de açúcar demerara (ou mascavo ou branco).
- 1/4 de xícara de óleo de canola.
- 1 colher de sopa de fermento.
- Canela em pó.

Farofa :

- 1 colher de sopa de farinha de trigo.
- 1 colher de sopa de farinha de trigo integral.
- 1 colher de sopa de aveia em flocos finos.
- Reservar no bowl um “restinho” de massa depois de batida.

Modo De Preparo

- Amasse as bananas em um bowl, mas sem deixar muito papinha, deixe alguns pedaços maiores.
- Misture depois os ovos, as farinhas, a aveia, açúcar, óleo e bata bem. Pode ser na mão mesmo.
- Depois que a massa estiver homogênea, junte o fermento e misture bem misturadinho, mas com delicadeza. Polvilhe um pouco de canela na massa e despeje em uma forma média e baixa (untada e enfarinhada). Não use uma forma muito alta, como aquelas de bolo com furo ou de bolo inglês, pois pode queimar a cobertura antes de assar a massa por dentro. A melhor forma para fazer a cuca são as retangulares.
- Não esqueça de reservar um pouco de massa para fazer a farofa. A quantidade é um pouco no olhômetro. Eu costumo deixar um pouquinho só, apenas aquela sobra antes de raspar com a colher. A farofa da cobertura normalmente é feita com manteiga + farinhas. Mas uma receita light que se preze não faria isso. Pode ter certeza que a “sobra” é uma dica valiosa: a farofa fica gostosa e crocante e você deixa de ingerir uma boa quantidade de gordura.
- Para fazer a farofa, o esquema é simples: coloque uma colher de farinha de trigo, uma colher de farinha de trigo integral e uma colher de aveia e vai amassando com os dedos até formar uma farofinha. Você pode ir adicionando mais um pouco de cada ingrediente até ficar na consistência certa.
- Distribua esta farofa por cima da massa antes de ir ao forno. Se você quiser, pode usar mais duas bananas fatiadas na cobertura (fatie no sentido do comprimento, bem fininha).

Dicas :

- Não esqueça o forno pré-aquecendo por muito tempo. 10 minutos, no máximo.
- Temperatura a 180°
- Quando estiver douradinha e a massa passar no teste do palito, tá pronto.



CUCA DE BANANA COM DOCE DE LEITE

Ingredientes

- 8 unidades de banana-nanica bem madura.
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos finos.
- 1/4 xícara (chá) de açúcar.
- 200 gramas de margarina.
- 200 gramas de doce de leite.

Modo De Preparo

- Corte as bananas ao meio no sentido horizontal.
- Em uma tigela, misture a farinha, a aveia, o açúcar e a margarina até formar uma farofa bem úmida.
- Em uma forma de 22 cm de diâmetro com aro removível, coloque uma camada de farofa, distribua a banana por cima e espalhe o doce de leite em colheradas.
- Repita a operação.
- Coloque o restante da farofa e asse em forno alto, a 200 °C, preaquecido, durante 35 minutos ou até dourar bem.
- Deixe esfriar e desenforme.