



RECEITAS DA FIA

Cuca de banana caramelizada

www.receitasdafia.com/receitas/cuca-de-banana-caramelizada

Aventure-se na cozinha e desfrute do prazer de preparar uma cuca de banana caramelizada! Deixe-se envolver pelo aroma reconfortante que preenche a casa enquanto você cria esta delícia. Cada pedaço é uma celebração do sabor e da tradição, perfeito para compartilhar momentos especiais com amigos e familiares.

Cuca de banana caramelizada

 50 min

 12 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 3 [ovos](#)
- 50 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara de chá de [leite](#)
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó (fermento para bolo)
- Manteiga e farinha de trigo para untar

COBERTURA

- 6 [bananas-nanicas](#) maduras
- 3/4 de xícara de chá de açúcar
- 3/4 de xícara de chá de [farinha de trigo](#)
- 50 gramas de manteiga gelada cortada em cubos
- 1 colher de chá de [canela](#) em pó

Modo de Preparo

1. Comece preparando a farofinha da cobertura, misturando a farinha, o açúcar e a canela em uma tigela. Em seguida, junte a manteiga gelada cortada em cubos e misture com a ponta dos dedos até obter uma consistência de farofa. Reserve.
2. Para fazer a massa, unte uma assadeira (26 x 5 cm) com manteiga ou óleo. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter uma farofa úmida. Adicione os ovos um de cada vez, batendo bem a cada adição. Em seguida, adicione a farinha e o leite aos poucos, até obter uma massa homogênea. Por último, acrescente o fermento e mexa delicadamente com uma espátula.
3. Despeje a massa na assadeira untada e distribua as rodela de banana por cima. Salpique a farofinha reservada até cobrir toda a superfície.
4. Leve a cuca ao forno preaquecido a 180°C e asse por aproximadamente 40 minutos, ou até que a farofa fique douradinha.
5. Retire do forno e deixe a cuca descansar para que a farofa fique durinha.
6. Após o descanso, sirva essa deliciosa cuca de banana caramelizada no café da tarde. Bom apetite!

Veja também:

Separamos várias receitas com Banana para você, [clique aqui](#) e confira.