

Cuca de Nozes



Ingredientes da Massa

- 1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente (200g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (450g)
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) (200g)
- 1 ovo (60g)
- 1 ½ xícara (chá) de leite morno (300ml)
- 2 ½ colheres (sopa) de fermento biológico (40g)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de nozes (150g)

Ingredientes da Farofa

- ½ xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (95g)
- ¼ xícara (chá) de manteiga (50g)
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo (75g)
- 1 colher (chá) de canela (5g)

Misturar todos os ingredientes e reservar.



www.altoalegre.com.br

Cuca de Nozes

Modo de Preparo da Massa

Na tigela da batedeira, derreter o fermento no **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE**, acrescentar o trigo, o ovo, o leite e bater em velocidade média até formar uma massa homogênea. Deixar crescer até dobrar de volume. Misturar as nozes e colocar em assadeira (30x40cm) untada com margarina e enfarinhada, despejar sobre a massa a farofa reservada. Deixar crescer novamente até dobrar de volume e depois assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora ou até que esteja dourada.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Média
Tempo de Preparo: 3 horas
Rendimento: 1 cuca



www.altoalegre.com.br