

Cuque de Banana



Ingredientes da Massa

- 3 xícaras (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (570g)
- ½ xícara (chá) de margarina sem sal (100g)
- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (450g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (15g)
- 1 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de leite (350ml)
- Bananas picadas

Ingredientes da Farofa

- ½ xícara (chá) de manteiga (100g)
- 5 colheres (sopa) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (75g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (150g)
- Canela em pó



www.altoalegre.com.br

Cuque de Banana

Modo de Preparo da Farofa

Derreter a margarina sem deixar ferver, tirar do fogo, acrescentar o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e a canela. Aos poucos colocar a farinha trigo até a consistência de uma farofa. Reservar.

Modo de Preparo do Cuque

Colocar na batedeira, as gemas, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#), a margarina e duas colheres de leite, bater até formar um creme branco. Acrescentar a farinha de trigo peneirada e o restante do leite, bater novamente. Desligar a batedeira e delicadamente acrescentar o fermento e as claras em neve. Colocar em forma (30x40cm) untada com margarina e enfarinhada, dispor as bananas, cobrir com a farofa e assar em forno médio (180º) por mais ou menos 40 minutos.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 1 forma de cuque



www.altoalegre.com.br