

CUCA DE FRUTAS

Ricca

*A escolha que sempre dá certo.*



# CUCA DE FRUTAS

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (5 UNIDADES)	RENDIMENTO MÉDIO (10 UNIDADES)
<b>Massa</b>	<b>Margarina Ricca Massas e Bolos</b>	250 g	500 g
	Açúcar Refinado	1.450 g	2.900 g
	Ovo	750 g	1.500 g
	Leite Integral	900 ml	1.800 ml
	Farinha de Trigo	1.375 g	2.750 g
	Fermento químico em pó	75 g	150 g
	Sal refinado	5 g	10 g
<b>Farofa</b>	Açúcar Refinado	725 g	1.450 g
	Farinha de Trigo	500 g	1.000 g
	<b>Margarina Ricca Massas e Bolos</b>	250 g	500 g
	Castanha do Pará	125 g	250 g
<b>Montagem</b>	Ameixa fresca	10 unidades	20 unidades
<b>Total</b>		<b>6.405 kg</b>	<b>12.810 kg</b>

## PREPARO

*Para a massa:*

1. Bata a **Margarina Ricca Massas e Bolos** e o açúcar até obter um creme.
2. Acrescente os ovos gradativamente.
3. Misture a farinha, fermento e sal e adicione à batedeira intercalando com o leite

*Farofa:*

1. Misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos até fomar uma farofa.

*Montagem:*

1. Corte as ameixas em fatias médias.

2. Unte a forma de 25 x 25 cm, e distribua 480 g de massa.
3. Faça uma camada de ameixas e cubra com 160 g da farofa.
4. Cubra toda a camada de farofa com mais 480g de massa.
5. Espalhe na superfície 160 g de farofa.
6. Asse em forno pré aquecido a 170°C por cerca de 30 minutos ou até que esteja dourado e o palito saia limpo.

*Finalização:*

1. Finalize com algumas fatias de ameixa fresca.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	30 minutos a 170°C	3 dias sob refrigeração

**Ricca**  
*A escolha que sempre dá certo.*