

CUCA DE FRUTAS

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



CUCA DE FRUTAS

| INGREDIENTES | | RENDIMENTO PEQUENO (5 UNIDADES) | RENDIMENTO MÉDIO (10 UNIDADES) |
|-----------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Massa | Margarina Ricca Massas e Bolos | 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 |
| Farofa | Açúcar Refinado | 725 g | 1.450 g |
| | Farinha de Trigo | 500 g | 1.000 g |
| | Margarina Ricca Massas e Bolos | 250 g | 500 g |
| | Castanha do Pará | 125 g | 250 g |
| Montagem | Ameixa fresca | 10 unidades | 20 unidades |
| Total | | 6.405 kg | 12.810 kg |

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.