
Chef Bruna Ávila
A TAL DA
CUCA

A CUCA

veio da Alemanha com os imigrantes e se tornou parte da nossa cultura.
Ela é composta basicamente por três camadas: base - fofinha e doce, recheio e farofa.
A base é uma massa neutra que permite a combinação dos mais variados recheios, podendo ser frutas, geleias, chocolate, cremes... E a farofa é sempre uma mistura de manteiga, farinha e açucar que dão a textura e acabamento perfeito para este bolo tipico.

Eu aprendi a fazer cuca com a minha vó quando era bem menina, lá em São João do Itaperiu, e a receita dela levava açúcar refinado, manteiga, leite e trigo. Então pesquisei sobre os ingredientes, fiz testes e cheguei no resultado que eu considero perfeito de cuca funcional, sem gluten e sem leite.

E agora você vai aprender a fazer essa receita maravilhosa e deixar todo mundo com água na boca!



Chef Bruna Ávila

A cuca é um doce feito em estapas porque é composta por três camadas: base, recheio e cobertura. Abaixo eu te mostro o passo a passo pra fazer cada uma dessas etapas de maneira muito simples.



Base

2 ovos
1/2 xic açúcar demerara ou mascavo
1/4 xic ghe ou óleo de girassol ou de côco
1/3 xic leite vegetal
1 cc extrato de baunilha
1/2 xic farinha de amêndoas
1/3 xic farinha de arroz integral
1/3 xic farinha de mandioca extrafina
1 cs fermento químico

Comece misturando e peneirando as farinhas, reserve.
Bata bem os ovos com o açúcar, baunilha e a gordura até obter um creme esbranquiçado e fofo. Adicione as farinhas e misture, a massa ficará bem pesada. Adicione o leite vegetal até que a mistura esteja leve e homogênea. Por fim adicione o fermento.
Despeje em uma forma (de 20cm aproximadamente) untada e enfarinhada e reserve.

Vamos para a segunda etapa:

Recheio

Você pode abusar da criatividade para rechear a sua cuca!
O recheio pode ser, por exemplo, goiabada, geleia caseira, quaquer fruta picada, chocolate, creme de confeiteiro, doce de leite...
Vamos usar aqui o recheio clásico: banana!

Para a receita acima você vai usar em torno de quatro bananas médias.
Fatie elas e disponha sobre a massa já na forma. Polvilhe canela sobre elas se gostar.
E vamos ao terceiro passo!

Farofa

2 cs farinha de arroz integral

2 cs açúcar demerara ou mascavo

2 cs manteiga ghee ou manteiga de coco

1 cc de canela em pó

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e vá apertando com a ponta dos dedos. O calor da sua mão fará a manteiga incorporar aos demais ingredientes formando uma farofinha. Asim que estiver completamente misturado estará pronto e aí é só distribuir sobre a camada de recheio da sua cuca.

Assar

Agora que as camadas estão montadas é só levar para o forno.

Ele deve estar pré-aquecido a 180°.

Deixe asar por cerca de 30minutos, até que fique dourada. Prontinho!





Espero que

você tenha gostado de mais essa receita e que você faça a sua própria variação de cuca. Se fizer, me conta porque eu adoro saber o que você está achando destes materiais que eu produzo com tanto carinho (:

Um grande abraço e até a próxima!

/brunaa.chef

@chef.bruna

www.chefbrunaavila.com.br

