O FESTIVAL DA CUCA DE UM JEITO QUE VOCÊ NUNCA VIU!

7º



FESTIVAL NACIONAL DA

CUCA

BRUSQUE - SC

DE 30/07 A 08/08

1

Cuca rápida Romeu e Julieta

Massa:
- 260gr de farinha de trigo
- 200gr de açúcar cristal
- 03 ovos
- 50gr de manteiga ponto pomada
- 100 ml de leite
- 01 colher de chá de essência de baunilha (10ml)
- 01 colher de chá de açúcar de baunilha (10gr)
- 01 colher de sopa de fermento químico

Farofa:
- 300gr de farinha de trigo
- 180gr de açúcar cristal
- 180gr de manteiga ponto pomada

Recheio:
- 250gr de goiabada
- 300gr de queijo quark
- Água filtrada

Cobertura:
- 100gr de trigo
- 120gr de açúcar
- 60gr de manteiga
- Canela em pó a gosto
- 70gr castanha
- 02pc de maça

Massa da cuca: Bater as claras em neve. Fazer uma infusão a frio com o leite, o extrato de baunilha e o açúcar de baunilha. Bater as gemas com o açúcar e manteiga. Após homogêneo, colocar o leite e continuar a bater até coloração clara. Peneirar a farinha e polvilhar dentro da mistura de gemas. Continuar a bater até obter uma mistura homogênea. Acrescentar as claras em neve e misturar delicadamente com uma espátula. Por fim, adicionar o fermento e mexer até estar completamente misturado.

Recheio: Em uma panela, derreter a goiabada com um pouco de água filtrada, até derreter completamente e obter uma calda. Deixe esfriar.

Farofa: Pesar os ingredientes e em uma tigela misturar todos juntos e amassar com a mão até ficar homogêneo com pedaços de farofa.

Receita Vencedora

Johanna Ensfeld Lueders
Florianópolis/SC

Montagem: Untar duas formas redondas de 21 cm e despejar metade da massa em cada forma, aproximadamente 380 gramas em cada. Posicionar os pedacinhos de ricota sobre a massa e por cima despejar a calda de goiabada. Então, colocar a farofa por toda a massa. Assar em forno pré-aquecido 180 graus, entre 30 a 40 minutos, até dourar a massa e a farofa.

Queijo e Goiabada



2 Cuca da Saudade

Massa:
- 01 xícara de água morna
- 01 colher rasa de açúcar
- 01 colher cheia de fermento seco
- 03 xícaras de trigo
- 01 xícara de açúcar
- ½ colher de banha
- 02 ovos
- 01 pitada de sal
- Raspa de um limão e
- Noz moscada

Recheio:
- 01 lata de figos em calda
- 01 xícara de frutas cristalizadas
- Suco de 01 limão
- 01 xícara de cerejas
- 02 colheres de nata
- 01 colher de amido de milho

Farofa:
- 01 xícara de trigo
- 01 xícara de açúcar
- 02 colheres de banha ou manteiga
- Nos moscada
- Raspa de limão
- Canela a gosto

Massa:
Amornar a água, colocar o açúcar e o fermento em um recipiente. Acrescentar os demais ingredientes, menos a cereja. Bater bem com as mãos até que a massa solte da mão. Colocar em um lugar para crescer até a massa dobrar o volume.

Farofa:
Em outra tigela colocar os ingredientes e misturar com a colher. Bater e sacudir para fazer pelotas. Reserve.

Recheio:
Em uma panela colocar o figo em fatias, as frutas e o suco de limão, acrescentar um pouco de água. Quando ferver, adicionar ½ xícara de água misturada com 1 colher de amido de milho (para engrossar o caldo)

Montagem:
Mecha a massa e espalhe na forma untada, em seguida coloque as frutas da panela, acrescente intercalando as cerejas. Cubra com a farofa. Leve ao forno 200 graus por 35 a 40 minutos com dourador. Quando estiver pronta para desenformar, coloque duas colheres de nata em um saquinho, faça um furinho e esprema sobre a farofa e salpique um pouco de açúcar.

Cida Belli
Brusque-SC



Cuca de Brigadeiro com Damasco

3

Massa:
- 02 ovos
- 250 ml de leite
- 60g de açúcar
- 50g de margarina
- Raspas de limão
- 01 ½ colher de sopa de fermento biológico seco
- 350g de trigo.

Farofa:
- 220g de trigo
- 120g de açúcar
- 50g de margarina
- 50 ml de óleo
- Raspas de limão
- 01colher de chá rasa de canela.

Brigadeiro:
- 02 latas de leite condensado
- 400 ml de leite
- 40g de maizena

Geleia de Damasco
- 300g de damasco
- 02 xícaras de suco de laranja
- ½ de açúcar



Massa:
Esquente o leite com a margarina e coloque em uma bacia, acrescente o açúcar e as raspas de limão. Misture, coloque os ovos ligeiramente batidos e o fermento, espere por 10 minutos para criar a esponja. Logo em seguida acrescente o trigo aos poucos sempre mexendo Quando atingir o ponto da massa deixe descansar por 15 minutos com a bacia fechada. Divida a massa e coloque na forma e deixe descansar por mais 10 minutos.

Brigadeiro:
Em uma panela, coloque o leite, o leite condenado e a maisena. Misture até cozinhar. Quando atingir o ponto coloque em recipiente até esfriar.

Geleia de damasco:
Cozinhar todos os ingredientes até amolecer o damasco e deixe esfriar. Logo em seguida bater no processador.

Farofa:
Em um recipiente coloque o trigo, açúcar, canela, as raspas de limão e o óleo. Misture bem e reserve.

Sandra Ribeiro
Brusque-SC

4 Cuca Charge

Massa:
- 02 ovos
- 02 colheres (sopa) de margarina
- 01 colher (sobremesa) de Emustab
- 01 xícara de água morna
- 01 colher (sopa) de fermento biológico
- 01 xícara de açúcar
- 01 pitada de sal
- 03 xícaras de farinha de trigo

Recheio:
- 01 lata de leite condensado cozida
- 100gr de amendoim torrado e triturado
- 100gr de ganache de chocolate preto
- 100gr de chocolate meio amargo
- 01 caixa de creme de leite

Farofa:
- 01 xícara de açúcar
- 01 xícara de farinha de trigo
- 02 colheres (sopa) de manteiga

Cobertura:
- 03 colheres (sopa) de nata
- 01 colheres (sopa) de doce de leite
- 01 colher (sobremesa) de açúcar

Juliana da Silva
Brusque-SC

Massa:
Bater a margarina, o açúcar, o fermento, o emustab e o sal. Acrescentar o fermento dissolvido na água e por último a farinha de trigo.

Recheio:
Colocar o leite condensado sobre a cuca e colocar o amendoim sobre o doce de leite.

Ganache:
Derreter 100gr de chocolate meio amargo, e misturar em uma caixa de creme de leite. Em segui colocar sobre o amendoim.

Farofa:
Misturar os ingredientes até formar a farofa e colocar sobre o recheio.
Levar ao forno pré-aquecido a 200 graus e deixar assar.

Cobertura:
Misturar os ingredientes e cobrir a cuca depois de sair do forno.

Cuca Surpresa de Doce de Leite

5

Massa:

- 03 ½ xícara de trigo
- 01 xícara de açúcar
- 01 pitada de sal
- 02 ovos pequenos
- 01 ½ xícara de água morna
- 02 colheres de sopa de fermento de pão
- 01 colher de sopa bem cheia de banha
- 01 colher de sopa bem cheia de margarina
- 02 colheres de sopa de leite em pó

Recheio:

- Cream cheese a gosto
- 01 lata de leite condensado cozido
- Sal grosso triturado com rolo

Farofa:

- 02 xícaras de trigo
- 01 ½ xícara de açúcar
- Margarina
- 100gr de amendoim triturado
- 01 pitada de sal

Preparação do fermento:
01 colher de açúcar com 02 colheres de fermento e ½ xícara de água morna, misture e tampe até crescer.

Em uma bacia coloque os ovos, as gorduras, o açúcar, o sal e misture bem com uma colher, acrescente o trigo, o fermento crescido e a água morna até dar o ponto de massa de cuca.

Tampe e deixe descansar até dobrar de volume.

Coloque a massa na forma e espalhe o cream cheese e o doce de leite alternadamente, por cima do doce de leite salpique grãos do sal grosso triturado, depois coloque a farofa e leve para assar.



Lu Garcia
Indaial-SC

6 Cuca de Hidromel

Calda:
- 188 ml de hidromel de hortelã meio seco
- 06 colheres de sopa de açúcar
- 03 colheres de sopa de amido de milho
- ½ copo de água

Massa:
- 02 ovos
- 01 xícara de açúcar
- 01 ½ xícara de trigo
- ½ xícara de leite
- 01 colher de sopa de margarina
- 01 colher de sopa de nata
- 01 colher de sopa de fermento químico

Farofa:
- 01 xícara de trigo
- ½ xícara de açúcar
- 03 colheres de sopa de margarina

Calda:
Coloca-se o hidromel na panela e o açúcar, mexer para dissolver, levar ao fogo, depois dissolver o amido de milho com água, colocar na panela juntamente com o hidromel e ficar mexendo até ficar no ponto de um pudim.

Massa:
Colocar na batedeira os ingredientes, ovos, açúcar, trigo, leite, margarina e nata, bater bem até a massa ficar homogênea, após colocar o fermento e bater levemente, colocar em uma forma untada.

Farofa:
Colocar numa bacia o trigo, açúcar e margarina, mexer bem até formar uma farofa.

Montagem:
Colocar a calda de hidromel em cima da massa e após colocar a farofa, levar ao forno já pré-aquecido, assar por trinta minutos em temperatura 180 graus.



Ângelo Alberto Minella
Brusque -SC

Cuca de Nata da Maria

7

Massa:

- 01 ovo inteiro
- 02 xícaras de açúcar
- ½ colher de sopa de gordura manteiga ou banha
- 02 xícaras de trigo aproximadamente
- 01 colher de sopa bem cheia de farinha de arroz
- 01 colher de café de fermento em pó
- 50 ml de leite, aproximadamente para dar ponto na massa.

Cobertura:

- 01 pote de nata de 300 gramas
- ½ xícara de açúcar
- Canela em pó a gosto
- 01 pitada de trigo para não borbulhar muito



Massa:

Misturar bem os três primeiros ingredientes, adicionar ½ xícara de trigo, a farinha de arroz e o fermento, misturar bem com a mão, juntar leite aos poucos e trigo até dar o ponto.

Pode abrir a massa com vidro de conserva ou rolo, ou ainda com a mão dentro da forma untada.

Colocar a cobertura em cima da massa. Assar até dourar, iniciar com a temperatura igual para assar pão, quando a nata começar a borbulhar, diminuir para mínimo a parte superior do forno.

Maria Slomecki Gustsack
Tijucas-SC

8 Cuca de Abacaxi com Nata

Massa:
- 190gr de trigo
- 75gr de açúcar
- 01 ovo
- 100gr de água
- 45gr de margarina
- 25gr de sal
- 06gr de fermento biológico
- Raspa de limão

Recheio:
- 150gr de abacaxi
- 100gr de nata
- 50gr de açúcar
- Canela a gosto

Creme:
- 200 ml de leite
- 200 ml de leite condensado
- 200 ml de creme de leite
- 02 gemas de ovos
- 20gr de amido de milho.

Massa:
Pesar todos os ingredientes, dissolver o fermento com a água, e em outro recipiente comece a misturar o trigo com açúcar, margarina, sal, acrescente o ovo e água com fermento e um pouco de raspa de limão. Bata a massa até fica lisa e homogênea, a deixe descansar até dobrar de volume.

Creme:
Coloque o leite condensado, creme deleite, leite, gemas e amido de milho em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre até ferver, desligue o fogo e tampe com plástico filme.

Montagem:
Após a massa dobrar de volume, comece abrindo a massa na forma untada passe uma camada de creme, coloque o abacaxi picado e passe um pouco de açúcar por cima e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 20 minutos. Após a cuca estar assada, esquente a nata com açúcar e passe por cima da cuca, e por final polvilhe a canela.



Leonice Fritzke
Blumenau-SC

Cuca Mimosa

(creme 4 leites com morango)

Massa:
- 400gr de farinha de trigo
- 20gr de açúcar
- 5gr de sal
- 10gr de fermento biológico seco
- 100 ml de óleo de soja
- 300 ml de leite
- 01 ovo

Recheio:
- 200gr de creme de leite
- 200gr de leite condensado
- 200 ml de leite
- 02 colheres de amido de milho
- 03 colheres de leite em pó
- 02 bandejas de morango

Farofa:
- 200gr de farinha de trigo
- 300gr de açúcar
- 02 colheres de margarina
- Canela em pó a gosto.

Massa:
Misture todos os ingredientes em uma tigela, porém não coloque todo o leite de uma vez, deixando um pouco de fora para caso precisar. Bata a massa até ficar lisa. Deixe descansar até quase dobrar de tamanho.

Recheio:
Em uma panela, coloque o creme de leite, leite condensado e o amido de milho dissolvido no leite e cozinhe até engrossar. Tire do fogo e acrescente o leite em pó.

Farofa:
Misture todos os ingredientes bem até que forme uma farofa úmida.

Montagem:
Coloque a massa em uma forma untada com óleo ou margarina. Com um saco de confeitar ou com colher, coloque sobre a massa o creme de 4 leites(não precisa estar frio), Em seguida, coloque os morangos cortados em tiras ou da maneira que preferir. Por último, coloque a farofa de modo que cubra todo o recheio. Asse por 40 minutos á uma temperatura de 170 graus.



Vincent Ramom
Joinville -SC

10 Cuca de Vinho



Massa:
- 01 ovo
- 06 colheres de sopa de trigo
- 01 colher de sopa de fermento biológico
- 01 colher de sopa de margarina
- Pitada de sal
- Raspa de limão a gosto
- Leite morno até obter o ponto.

Recheio:
- 01 copo de vinho suave (250 ml)
- ½ copo de água (125 ml)
- 03 colheres de sopa de açúcar
- 02 colheres de sopa de amido de milho

Farofa:
- 06 colheres de sopa de trigo
- 03 colheres de sopa de açúcar
- 01 colher de sopa de banha
- Raspa de limão
- 01 pitada de sal
- 01 colher de chá de fermento de bolo
- Margarina

Carla P. O. Souza
Blumenau-SC

Massa:
Esquentar o leite, deixar morno.
Colocar o fermento para dissolver com um pouco de água morna. Numa tigela colocar trigo, açúcar, ovo, raspa de limão, sal, margarina e fermento, mexer tudo na mão e acrescentar o leite morno até obter a consistência desejada que possa abrir na forma. Deixar descansando em cima de uma bacia com água morna até dobrar de volume, + ou – 20 minutos dependendo do ambiente.

Recheio:
Colocar todos os ingredientes numa panela, exceto amido de milho, deixar ferver e acrescentar o amido de milho e deixar cozinhar um pouco, depois desligar o fogo e deixar esfriar.

Farofa:
Colocar todos os ingredientes numa bacia, exceto a margarina. Mexer tudo e ir acrescentando ao poucos a margarina, até obter uma massa farofa.

Montagem:
Após a massa ter crescido, abri-la na forma untada com margarina e deixar cresce-la novamente.

Colocar o creme de vinho em cima da massa, depois a farofa. Levar ao forno pré-aquecido em 180 graus, por + ou – 30 minutos dependendo do forno.



FESTIVAL NACIONAL DA CUCA

BRUSQUE - SC

DE 30/07 A 08/08

NÚCLEO DE PANIFICADORAS
desde 1993 BRUSQUE

ACIBr
Associação Empresarial de Brusque

SECRETARIA DE TURISMO
PREFEITURA DE BRUSQUE

Rua Gentil Batisti Archer, 221 - Centro II
CEP: 88353-172 - Fone: (47) 3396-6718
www.brusque.sc.gov.br