O DOCE
SABOR DA
TRADIÇÃO
ALEMÃ

9º



FESTIVAL NACIONAL DA CUCA

BRUSQUE - SC

09 E 10 DE JULHO

1 Cuca Delícia do Nordeste

Massa:

- 1 1/2 xícaras de trigo
- 2 colheres e meia de sopa de açúcar
- 1 colheres de sopa rasa de fermento biológico
- 1 colheres de sopa de banha
- Raspas de uma laranja
- 1 ovo
- 1 gemas
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açafrão
- 1/4 xícara de leite morno
- 1/2 colher de sopa de açúcar de baunilha
- 1 xícara de água com gás (temperatura ambiente)

Farofa:

- 1 xícaras de trigo
- 1/2 xícara e meia de açúcar
- 1/2 colher de sopa de açúcar de baunilha
- Raspas de uma laranja
- 1/2 xícara de castanhas do Pará triturada
- 1 pitada de sal
- 1 colheres de sopa de banha
- 1 colheres de sopa de margarina

Recheio:

- 3/4 xícara de açúcar
- 1 xícara de polpa de cupuaçu
- 1 xícara de iogurte natural

Cobertura:

- 3 colheres de sopa de nata

Decoração:

- Meia xícara de açúcar.



Receita Vencedora

Luciana Cristina Custodio
Indaial /SC

Modo de preparo da massa:
Faça uma esponja com o leite morno, o fermento biológico e uma colher de sopa de açúcar. Deixe crescer por 5 minutos.

Em uma vasilha coloque ovos, açúcar e a banha, misture muito bem. Despeje a esponja crescida, misture, coloque o trigo, o sal e a água com gás, bata a massa com a mão por 3 minutos e deixe crescer por 40 minutos.

Modo de preparo do recheio:
Derreta o açúcar em uma panela até o ponto de caramelo, misture a poupa de cupuaçu, cozinhe por 5 minutos, depois misture o iogurte natural e deixe no fogo por mais 3 minutos, leve para esfriar.

Modo de preparo da farofa:
Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos até formar uma farofa.



Modo de preparo da cobertura:
Somente jogar a nata por cima da cuca.

Decoração:
Derreta o açúcar em ponto de caramelo e faça fios por cima da cuca já pronta.

Montagem:
Coloque a massa crescida na forma, deixe crescer por mais 5 minutos, coloque o recheio e em seguida a farofa. Leve ao forno pré aquecido a 200° por 30 minutos. Quando sair do forno coloque a cobertura (nata) por cima da cuca. Coloque os fios de caramelo por cima.

2 Cuca de Doce de leite, Nozes e Damasco

Massa:
- 1 ovo
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher de chá de margarina sem sal
- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de leite
- 1 colher de chá de fermento para bolo

Recheio:
- 1 xícara de nozes
- ½ xícara de damascos
- 1 xícara de doce de leite

Farofa:
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal

Cobertura:
- 4 colheres de sopa de nata
- 2 colheres de doce de leite

Modo de preparo da massa:
Adicione em um recipiente, o ovo, o açúcar e a margarina e com o auxílio de um fue ou batedeira, bata até formar um creme homogêneo; acrescente a farinha de trigo e o leite e bata novamente até que a massa se desprenda da colher ou fue sem se romper.

Modo de preparo do recheio:
Pique com o auxílio de uma faca as nozes e os damascos separadamente; coloque o doce de leite em um saco de confeiteiro.

Modo de preparo da farofa:
Em um recipiente, adicione a farinha de trigo, o açúcar e a manteiga; misture com as mãos até a formação de grânulos.

Graciano Kreusch
Brusque-SC



Cuca Banoffe com Doce de Leite Caseiro

3

Massa:
- 02 xicaras de Farinha de Trigo
- 05 colheres (sopa) de açúcar Refinado
- ½ colher (sopa) rasa de sal
- 01 ovo
- ½ colher (sopa) de margarina
- ½ xicara de leite morno
- 01 colher (sopa) de fermento biológico seco
- 01 colher (sopa) de açúcar (para a esponja)
- 10 colheres (sopa) de agua morna

Farofa:
- 1 e ½ xicaras de farinha de trigo
- 01 xicara açúcar refinado
- 05 colheres (sopa) de margarina
- Canela em pó a gosto

Recheio:
- ½ caixa de leite condensado
- ½ xicara de açúcar
- ¼ xicara de agua morna
- ½ colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 04 bananas (nanica ou caturra)
- Canela em pó a gosto

Cobertura:
- 01 banana (nanica ou caturra)
- 01 colher (sopa) de açúcar refinado
- 12 a 15 gotas do doce de leite (feito para o recheio)
- 15 paus de canela
- 3 colheres de óleo de soja para fritar.

Untar a forma:
- Óleo de soja o quanto baste.

Modo de preparo da massa:
Fazer a esponja misturando o fermento, a colher de açúcar e a agua morna e deixar ativar de 5 a 10 minutos. Em um bowl adicione a farinha de trigo, o açúcar, o sal e misture. Adicione o ovo, a margarina, o leite e a espoja. Bata até obter uma massa bem lisa. Pelo menos uns 3 minutos para ativar bem o glúten. Reserve e deixe a massa fermentar até dobrar de volume.

Modo de preparo do recheio
Aqueça a agua e a margarina e reserve.
Em uma panela coloque o açúcar leve para caramelizar em fogo médio. Quando chegar na cor desejada adicione a mistura de agua e margarina e mexa até dissolver tudo. Adicione o leite condensado e continue mexendo até a mistura chegar na textura desejada.
Tire a panela do fogo, adicione o creme de leite e mexa até incorporar. Deixe esfriar e está pronto seu doce de leite caseiro sem panela de pressão.
Lamine as bananas em sentido horizontal em 3 fatias cada.

Modo de preparo da farofa:
Misture bem todos os ingredientes até virar uma farofa bem úmida. Isso dará uma maior crocancia para a farofa após a cuca assada.

Modo de preparo da cobertura:
Fatiar a banana em umas 20 rodelas e passar no açúcar. Coloque uma frigideira com óleo em fogo médio e quando estiver quente coloque as bananas já passadas no açúcar para fritar. Frite bem pouco dos dois lados, apenas para dar cor nas bananas. O doce de leite já está pronto do preparo anterior. A canela em pau e para decoração e você também pode usar para colocar no seu café quentinho.

Montagem:
Unte a forma com o óleo de soja. Coloque a massa fermentada na forma untada e com a ajuda de uma colher espalhe bem. Coloque as bananas laminadas por cima da massa e polvilhe canela a gosto. Coloque bastante doce de leite por cima das bananas. Lembrando-se de deixar para a decoração final. Coloque a farofa e espalhe deixando bem uniforme. Leve para assar em forno elétrico convencional a 230° por 30 minutos somente com a resistência de baixo ligada, ligue a resistência de cima e deixe mais 10 minutos para dourar. Esse tempo e temperatura podem variar de forno para forno. Após tirar do forno espere enfriar um pouco, faça a decoração com o doce de leite, as bananas em rodelas fritas e a canela em pau e sirva.

Observação: Lembrando que a canela em pau pode ser colocada no café quentinho para fazer a combinação perfeita com a sua cuca. As medidas são com base em um copo medidor

Jean Prado
Joinville-SC

4 Cuca alemã de Queijinho com Nata Tante Ilda

Massa:
- 01 xícara de chá de farinha de trigo
- 02 colheres de sopa de açúcar refinado
- 1 e ½ colher de sopa de fermento biológico seco
- 01 xícara de leite morno
- 01 xícara de água em temperatura ambiente

Massa:
- 05 xícaras de farinha de trigo
- ¾ de xícara de açúcar refinado
- 01 pitada de sal
- Raspas de 01 limão tahiti, siciliano ou laranja pera
- 03 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- Esponja já fermentada

Recheio:
- 05 xícaras de queijinho fresco (ricota)
- ½ xícara de açúcar refinado
- 01 ovo
- 02 gemas
- ½ colher de sopa de essência de baunilha
- 01 xícara de açúcar refinado
- 01 colher de sopa de manteiga derretida

Cobertura:
- 02 potes de nata de 300g
- 02 xícaras de açúcar

Viktória Nunes
Itajaí-SC

Modo de preparo da Esponja:
Em uma travessa pequena, colocar a farinha de trigo, açúcar e o fermento. Misturar. Adicionar o leite morno. Misturar até ficar homogêneo. Deixar fermentar até triplicar o tamanho em local escuro.

Modo de preparo da massa:
Para a massa, misturar todos os ingredientes secos (farinha, açúcar, sal, raspas de limão). Adicionar a água na esponja já fermentada e juntar aos secos da massa. Adicionar a manteiga e misturar tudo com a mão, até ficar uma massa homogênea. Não precisa sovar.
Dividir a massa em duas partes e colocar em uma forma redonda de 30cm de diâmetro, untada com manteiga apenas no fundo. Espalhe bem a massa amassando com as mãos. Untar as mãos com manteiga para ajudar não grudar massa. Deixar fermentar até dobrar de tamanho.

Modo de preparo do recheio:
Soltar bem o queijinho com a ponta dos dedos e adicionar a ½ xícara de açúcar. Misturar. Em um bowl menor, misturar as gemas, o ovo e o açúcar até formar um creme amarelado. Adicionar a essência de baunilha e a manteiga derretida. Misturar e reservar. Juntar o creme de ovos ao queijinho e misturar bem, até ficar uniforme. Reserve na geladeira.

Modo de preparo da cobertura:
Colocar em uma panela ou frigideira a nata junto com o açúcar e misturar até ficar homogêneo. Levar ao fogo médio por uns 5 minutos, até levantar fervura. Quando começar a ferver, abaixe o fogo para nível baixo e deixe apurando por cerca de 4 minutos. Desligue o fogo e deixe dar uma leve esfriada. Reserve.

Montagem:
Com a massa já fermenta, colocar metade do recheio de queijinho por cima da massa, espalhando de maneira uniforme, de forma que cubra toda a massa. Levar para assar em forno pré-aquecido a 180°C com o dourador ligado por cerca de 30 minutos. A cuca deve ficar amarelinha e com o queijinho levemente tostado nas pontas. Assim que sair do forno, colocar a cobertura de nata imediatamente por cima da cuca, cobrindo toda as partes com o creme.

Cuca Bombom de Vinho

5

Massa:

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa)de leite em pó
- 2 colheres (sopa)de fermento biológico
- ⅓ de xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa de óleo soja
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- Para saborisar a massa:
- Essência de laranja, açúcar baunilha.

Recheio:

- 3 xícaras de vinho tinto suave
- ⅓ de xícara de açúcar
- 3 colheres de amido de milho
- ⅓ de xícara de água
- ½ xícara de nata
- 1 xícara de raspas de chocolate branco.

Farofa:

- 1 xícara e ½ de farinha de trigo
- 1 xícara e1/3 de açúcar
- 1 colher (chá) canela pó.

Cobertura:

- 1 xícara de raspas de chocolate branco
- ½ xícara de nata
- 3 colheres de leite condensado

Modo de preparo da massa:
Em uma bacia coloque o leite morno, o leite em pó, o açúcar e o fermento biológico. Misture bem. Junte o óleo de soja, margarina, ovos e a essência de laranja com o açúcar baunilha, pitada de sal. Acrescente a farinha de trigo e bata bem. Cubra e deixei crescer por aproximadamente 30 minutos batendo ela de vez em quando.

Modo de preparo do recheio
Leve ao fogo o vinho deixe ferver por 5 minutos pra evaporar o álcool. Junte o açúcar. Dissolva o amido de milho com a água e misture tudo até engrossar. Deixe esfriar.

Modo de preparo da farofa:
Misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos a farofa deve ficar úmida.

Modo de preparo da cobertura:
Misture o leite condensado com a nata. Reserve as raspas de chocolate branco.

Montagem:
Unte a forma fundo e lateral polvilhe farinha de trigo só no fundo. Distribua a massa na forma. Deixe crescer até dobrar de volume. Coloque colheradas de nata sobre a massa. Põe as raspas de chocolate branco. Coloque o recheio de vinho. Cubra com a farofa, leve ao forno pré aquecido, 180 graus por 40 minutos. Quando tirar do forno ainda com a cuca quente coloque a nata com o leite condensado. Finalize com raspas de chocolate branco

Cirlete Jurek
Rio Negrinho-SC

6 Cuca de Abacaxi flambado, Farofa de Coco e Nata

Massa:
- 1 2/3 de xícara de farinha de trigo
- ¼ de xícara de açúcar refinado + 2 col de sopa
- 6 colheres de sopa de leite em pó
- 3 colheres de sopa de banha
- 4 ovos
- Pitada de sal
- ½ xícara de suco de abacaxi
- ½ colher de sopa de fermento químico para bolo

Recheio:
- 3 ½ xícaras de abacaxi picado escorrido
- 3 colheres de sopa de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de conhaque
- 1 colher de sopa de rum de coco

Farofa:
- ¼ de xícara de açúcar refinado
- 1 xícara de coco ralado grosso fresco
- 2/3 mais 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de manteiga

Cobertura:
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2/3 de xícara de nata fresca

Modo de preparo da massa:
Em uma vasilha misturar todos os ingredientes secos, em seguida acrescentar a banha e os ovos, misturar. Em seguida acrescentar o suco de laranja. Misturar bem.

Modo de preparo da farofa:
Em uma vasilha colocar todos os ingredientes e misturar levemente com as mãos. Deixar na geladeira.

Modo de preparo do recheio:
Em uma frigideira bem quente colocar o abacaxi em cubos e cozinhar por 2 minutos. Acrescentas o conhaque e flambar. Em seguida acrescentar o rum e o açúcar. Cozinhar por 2 minutos. Deixar esfriar.

Modo de preparo da cobertura:
Em uma vasilha colocar a nata e bater com a batedeira até começar a firmar. Desligar a batedeira, colocar o açúcar e bater novamente até ficar firme. Deixar na geladeira.

Montagem:
Untar uma forma redonda de 20cm de diâmetro com abertura lateral ou fundo falso. Colocar a massa, em seguida o recheio. Por cima a farofa. Levar para assar a 180 graus por 32 minutos. Depois de assada deixar esfriar por uns 5 minutos e desenformar. Deixar esfriar bem.
Após esfriar decorar com a cobertura de nata.

Andrea Lino
Curitiba-PR

Cuca de Pêssegos com Geleia de Mirtilos

7

Massa:
- 02 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 02 colheres de sopa de óleo
- 01 xícara de iogurte natural,
- 01 colher de sopa de fermento biológico
- 01 xícara de açúcar
- 01 pitada de sal
- ½ litro de leite morno
- 03 xícaras de farinha de trigo

Recheio 1:
- 04 pêssegos maduros
- ½ xícara de açúcar
- 01 xícara de vinho branco

Recheio 2:
- 02 xícaras de mirtilos
- ½ xícara de açúcar cristal

Farofa:
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 01 xícara de trigo,
- 01 xícara de açúcar.

Cobertura:
- 01 xícara de nata
- 03 colheres de açúcar

Modo de preparo da massa:
Bater a margarina, açúcar, fermento, óleo, iogurte natural e o sal. Acrescente o fermento dissolvido na água e por último a farinha de trigo. Deixar crescer por aproximadamente 30 minutos. Em seguida colocar na forma e deixar crescer por mais 20 minutos.

Modo de preparo do recheio 1.
Cortar os pêssegos em lascas, acrescentar o açúcar e o vinho e levar ao fogo até alcançar a redução.

Modo de preparo do recheio 1.
Misturar a água, açúcar e o mirtilos, levar ao fogo até formar s geleia.

Modo de preparo da farofa:
Misturar todos os ingredientes até dar o ponto de farofa.

Modo de preparo da cobertura:
Misturar todos os ingredientes até dar o ponto de farofa.

Montagem:
Colocar a massa na forma, deixar crescer e sem seguida os dois recheios e em seguida a farofa. Levar ao forno por aproximadamente 30 minutos. Em seguida colocar o creme de nata por cima. Desenforme e sirva.



Juliana da Silva
Brusque-SC

8 CucaTone

Massa:

- 01 ovo
- 06 colheres de sopa de trigo
- 01 colher de sopa de açúcar
- 01 colher de sopa de fermento biológico
- 01 colher de sopa de margarina
- Uma pitada de sal
- Raspa de limão e laranja a gosto
- Leite morno até obter ponto

Recheio 1:

- 20 colheres de sopa de frutas cristalizadas e uvas secas

Recheio 2:

- 01 pote de nata +ou- 06 colheres de sopa
- Açúcar e canela a gosto

Farofa:

- 06 colheres de sopa de trigo
- 03 colheres de sopa de açúcar
- 01 colher de sopa de banha
- Raspa de limão e laranja
- 01 pitada de sal
- 03 colheres de sopa de margarina

Modo de preparo da massa:

Esquentar o leite e deixa-lo morno. Colocar o fermento para dissolver com um pouco de água morna. Numa tigela colocar trigo, açúcar, ovo, raspa de limão e laranja, sal, margarina, fermento e mexer tudo na mão e acrescentar leite morno até obter 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. Após a massa ter crescido abri-la na forma já untada com margarina e deixa-la novamente crescer

Modo de preparo da farofa:

Colocar todos os ingredientes numa bacia, exceto a margarina e a banha, mexer tudo e ir acrescentando aos pouco a margarina e a banha, até obter uma massa farofa.

Montagem:

Abrir a massa, espalhar frutas cristalizadas e uvas secas sobre a massa, em seguida passar a nata sobre as frutas, polvilhar açúcar e canela a gosto, e por final colocar a farofa.

Levar ao fogo pré-aquecido em 180 graus por volta de 30 minutos para mais ou menos dependendo do forno.

Carla P O Souza
Blumenau-SC

Cuca Green Passion

9

Massa:

- 02 xícaras de farinha de trigo
- 02 colheres rasas de açucar
- ½ colher de sal
- 01 colher de fermento biológico seco
- 01 xícara de óleo de soja
- 1 ½ xícaras de leite
- 01 ovo

Recheio:

- 03 maças verdes picadas em cubos
- Suco de limão a gosto
- Canela em pó a gosto
- 03 colheres de creme confeiteiro em pó
- Macadâmia em lascas a gosto

Farofa:

- 01 xícara de farinha de trigo
- 01 xícara de açúcar
- 02 colheres de margarina
- Canela em pó a gosto
- Raspas de limão a gosto

Modo de preparo da massa:
Misture todos os ingredientes em uma tigela, porem não coloque o leite de uma vez, deixando um pouco de fora para caso precise. Bata até a massa ficar lisa. Deixe descansar até quase dobrar de tamanho.

Modo de preparo do recheio:
Coloque os cubos de maça em uma panela e fogo baixo até que solte um pouco de água. Acrescente o suco de limão à gosto, a canela em pó e a mistura de creme de confeiteiro. Espere engrossar e está pronto.

Modo de preparo da farofa:
Misture todos os ingredientes bem até que forme uma farofa úmida.

Montagem:
Coloque a massa em uma forma com óleo ou margarina, espalhe as maças já prontas e em seguida espalhe as lascas de macadâmia por cima. Por ultimo coloque a farofa de modo que cubra todo o recheio. Asse por cerca de 40 minutos a uma temperatura de 170°.



Vincent Ramon
Joinville-SC

10 Cuca Encantada

Massa:

- 2 xicaras de trigo,
- 1 ovo,
- 2 colheres de sopa de Manteiga sem sal,
- 1 pitada de sal,
- Calda do cozimento das uvas (da em torno de 1 xícara),
- 4 colheres de sopa de açúcar,
- 1 xícara de nozes picadas
- 1 colher de sopa de fermento de bolo.

Recheio:

- 3 xícaras de uvas Verdes sem semente picadas,
- 6 colheres de sopa de açúcar,
- 1 colher de sopa de suco de limão.

Farofa:

- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal,
- 4 colheres de sopa de açúcar,
- 4 colheres de sopa de trigo.

Cobertura:

- 1/2 xícara de chocolate branco picado
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1 colher de sopa de nozes picadas
- 6 uvas frescas picadas

Decoração:

Uvas frescas, nozes inteiras e Borboletas de chocolate branco a gosto.
Pó de decoração dourado e verde para pintar as uvas, borboletas e as nozes.

Bianca FrotschnerAngeli
Guabiruba-SC

Modo de preparo da massa:

Bater todos os ingredientes exceto as nozes e o fermento na batedeira até que a massa fique bem homogênea, depois coloque o fermento e bata só para misturar bem na massa, depois coloque as nozes picadas e misture com uma colher ate incorporar totalmente na massa.

Modo de preparo do recheio:

Colocar as uvas, o açúcar e o limão em uma panela e cozinhar por 10 a 13 minutos, depois separar as uvas da calda.

Modo de preparo da farofa:

Misturar todos os ingredientes amassando com as mãos ate formar uma farofa.

Modo de preparo da cobertura:

Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas em potencia media ,mexendo sempre ate que derreta por completo em seguida adicione todo o creme de leite e misture muito bem. Quando a cuca estiver assada coloque esta mistura(ganache) no centro da cuca e em seguida espalhe as nozes e as uvas picadas por cima desta ganache. .

Modo de preparo da decoração:

Para fazer as borboletas de chocolate branco: Picar a quantidade desejada de chocolate e derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos mexendo sempre ate que derreta por completo, depois coloque dentro de um saquinho corte a pontinha e contorne o desenho de um molde de borboleta em papel manteiga em seguida coloque dentro de um caderno aberto e coloque na geladeira para cristalizar, depois decorar as borboletas com pó dourado e verde, as uvas frescas cortar ao meio e colocar ao redor do ganache(cobertura) e pintar com pó dourado, as nozes fazer o mesmo.

Montagem:

Em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo de 25 cm de diâmetro colocar a massa, o recheio de uvas Verdes cozidas espalhadas por cima da massa ,ao redor colocar a farofa e colocar para assar em forno médio pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 30 minutos ou até dourar bem a cuca. Depois retire a cuca e deixe esfriar uns minutos, em seguida desenforme a cuca, coloque a cobertura de Ganache de chocolate branco depois por cima desta ganache espalhar as nozes e as uvas frescas picadas, espere a cuca esfriar mais um pouco e decore a gosto com uvas frescas cortadas ao meio, nozes inteiras e as Borboletas de chocolate branco, com toque final de pó de decoração dourado e verde.

Cuca de Maçã com Crocante de Castanha de Caju

Massa:
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 3 colheres de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de banha
- 5 colheres de sopa de leite
- 5 colheres de sopa de água
- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 1 colher de chá de raspa de limão

Recheio:
- 3 xícaras de maçã
- 1 ½ xícara de água
- ½ xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 6 cravos
- 1 pau de canela
- 1 colher de sopa de amido de milho

Farofa:
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 1 ½ xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de margarina

Crocante:
- 6 colheres de castanha de caju granulado
- 3 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal

Cobertura:
- 2 colheres de castanha de caju granulado caramelizado

Simone Beck
Joinville-SC

Modo de preparo da massa:
Em uma tigela, colocar o fermento, um pouco de açúcar e a água da receita. Mexer até dissolver o fermento e deixar descansar por 10 minutos. Em outra tigela, acrescentar a farinha de trigo, o restante de açúcar, o ovo, a margarina, a banha, o fermento (descansado), as raspas de limão e por último adicionar aos poucos o leite até dar o ponto de uma massa mole. Deixar descansar a massa por 30 minutos. Após o descanso, colocar a massa na forma untada e deixar descansar novamente por 15 minutos. Para finalizar a cuca espalhar a maçã por cima da massa, e em seguida espalhar a farofa sobre a maçã e assar por 30 minutos no forno a 180°C.

Modo de preparo do recheio:
Higienizar as maçãs. Com um descascador de legumes, descascar, e em seguida picar. Em uma panela, colocar a maçã picada, o açúcar, a água, o cravo, a canela, o suco de limão. Misturar todos os ingredientes e cozinhar em fogo brando até reduzir com pouco o líquido, misturar o amido de milho com um pouco da água da receita e acrescentar a maçã cozida, deixar cozinhar até a mistura toda engrossar.

Modo de preparo do crocante:
Em uma panela quente, adicionar a castanha de caju granulado e polvilhar o açúcar aos poucos, mexer sem parar até o açúcar derreter. Deixar esfriar e reservar.

Modo de preparo da farofa:
Em uma tigela, colocar a farinha de trigo, o açúcar e a margarina. Com a ponta dos dedos misturar todos os ingredientes até formar a farofa. Com a farofa pronta, acrescentar o crocante de caju e misturar. Reservar.

Modo de preparo da cobertura:
Em uma panela quente, adicionar a castanha de caju granulado e polvilhar o açúcar aos poucos, mexer sem parar até o açúcar derreter. Deixar esfriar e reservar.

Montagem:
Preparar a massa e espalhar na forma untada. Espalhar o recheio, e por cima a farofa com o crocante. E por último espalhar um pouco do crocante de caju. Assar.

12 Cuca da Vó Lete

Massa:
- 1 xícara de leite
- 1ovo
- 1 pitada de sal
- 4 colheres de aguçar
- 1 colher (bem cheia) de banha
- 2 colheres de fermento químico
- 3 xicaras de trigo
- Raspa de limão a gosto

Recheio:
- 1 latade leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- Meio quilo de queijinho azedo
- 2 ovos
- Raspa de limão a gosto

Cobertura:
- 1 xicara de leite condensado
- 1 xicara de nata

Modo de preparo da esponja:
1 xicara de trigo
1/2 xicara de leite morno
2 colheres de fermento
1 colher de açúcar
(Misture bem e deixe descansar ate dobrar o tamanho)
Depois do volume da esponja dobrar, acrescente os ovos, o açúcar, o leite, a banha e a raspa de limão. Com uma colher grande, acrescente o trigo aos poucos, bata bem a Massa. Colocar numa forma untada deixe crescer.

Modo de preparo do recheio:
Bata no liquidificador o leite condensado, os ovos, o queijinho e o creme de leite, ate formar um creme bem cremoso.

Modo de preparo da cobertura:
Misture o leite condensado e o creme de leite em um refratário, por ultimo coloque o suco de limão e reserve.

Montagem:
1° Etapa: Massa
2° Etapa: Recheio
3° Etapa: Cobertura

Tatiane da Rocha
Brusque-SC

Cuca de Canjica com Doce de Leite e Paçoca

Massa:
- 02 Ovos
- 02 colheres de manteiga
- 01 xícara de açúcar refinado
- 05 xícaras de farinha de trigo
- 02 xicaras de água
- 01 pitada de sal (á gosto)
- Raspas de limão

Esponja:
- 01 colher de chá de fermento biológico seco
- 02 colheres de açúcar refinado
- 01 xícara de leite morno
- 01 xícara de farinha de trigo

Recheio:
- 02 xícaras e meia de canjica
- 05 xicaras de leite
- 03 latas de leite condensado
- 02 de creme de leite
- 01 vidro de leite de coco
- 10 xicaras de água

Farofa:
- 02 colheres de manteiga(sem sal)
- 01 xícara de açúcar refinado
- 01 xícara de farinha de trigo
- ½ xicara de paçoca

Modo de preparo da esponja:
Misturar todos os ingredientes e deixar fermentar até dobrar de tamanho.

Modo de preparo da massa:
Adicionar o ovo, açúcar, a água, manteiga e as raspas de limão na esponja já fermentada. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos e ir batendo até ficar uma massa homogênea. Passar para uma forma untada e deixar crescer por aproximadamente 30 min

Modo de preparo do recheio:
Cozinhar a canjica com água na panela de pressão por 30 minutos, após o cozimento, dispensar a água e acrescentar, o leite, leite condensado, creme de leite e o leite de coco. Em outra panela de pressão cozinhar o leite condensado ate que vire um doce de leite, e depois misturar com o creme de leite.

Modo de preparo da farofa:
Misturar a manteiga, farinha, açúcar e a paçoca ate que virem uma farofa.

Montagem:
Rechear com o doce de leite, a canjica e a farofa e deixar crescer mais 15 minutos. Assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente por 30 min. Passar para um prato e servir em seguida.



Ana Paula Gomes
Brusque-SC

14 Cuca Cremosa Vanilla

Massa:
- 2/3 de um ovo
- 02 xicaras de trigo
- 01 xicara de açúcar
- 02 colheres de sopa de amido de milho
- 02 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 01 colher de sopa de fermento

Recheio:
- 01 lata de leite condensado integral
- 01 lata de leite integral (medida do leite condensado)
- 01 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 ½ colher de sopa de amido de milho
- 01 gema
- 01 creme de leite de caixinha

Farofa:
- 1/3 de um ovo
- 01 xicara de trigo
- ½ xícara de açúcar
- 01 colher de sopa de amido de milho
- 01 colher de sopa de manteiga sem sal
- ½ colher de sopa de fermento

Cobertura:
- 02 colheres de sopa de açúcar de baunilha

Modo de preparo Massa:
Coloque todos os ingredientes em um recipiente e apenas misture com as mãos esfarelando.

Modo de preparo do recheio:
Cozinhe os quatro primeiros ingredientes ate ficar consistente, em seguida desligue o fogo e adicione a gema e o creme de leite. Misture ate incorporar.

Modo de preparo da farofa:
Coloque todos os ingredientes em um recipiente e apenas misture com as mãos esfarelando.

Modo de preparo da cobertura:
Já vem pronto.

Montagem:
Forre o fundo da forma e cerca de 2 cm da lateral com a massa fazendo leve pressão com os dedos. Não e necessário untar. Coloque o creme com cuidado e cubra com a farofa soltinha de maneira uniforme. Assar em forno pré-aquecido a 180 graus por 35 minutos. Aguardar esfriar caso desejar desenformar. Espalhar o açúcar de baunilha no topo.

Ana Knihs
Governador Celso Ramos-SC



Cuca cremosa de Damasco com Maracujá

Massa:
- 02 ovos
- 02 colheres de sopa de manteiga
- 10 colheres de sopa de açúcar refinado
- 4 ½ xícaras de farinha de trigo
- 01 xícara de água na massa
- 01 pitada de sal
- Raspas de 01 limão siciliano

Esponja:
- 2 ½ colher de sopa de fermento biológico seco
- 02 colheres de sopa açúcar refinado
- 01 xícara de leite morno
- 01 xícara da farinha de trigo

Recheio:
- Creme patissier
- ½ litro de leite integral
- 06 colheres de sopa de amido de milho
- 05 gemas
- 01 xícara de açúcar refinado
- 01 colher de chá de essência de baunilha

Geleia de Damasco
- 04 xicaras de damasco picado
- ¼ de xícara de suco de maracujá
- 01 unidade de maça
- 03 xícaras de açúcar cristal
- ¼ xícara de conhaque
- 01 colher de chá de essência de baunilha
- 01 litro de água
- 3 colheres amido de milho

Farofa:
- 05 colheres de sopa de manteiga sem sal gelada
- 10 colheres de sopa açúcar refinado
- 12 colheres de sopa de farinha de trigo
- 02 xícaras de castanhas picadas

Cobertura:
- 01 pote de nata
- 04 colheres de sopa de açúcar refinado

Modo preparar a esponja
Misturar todos os ingredientes e deixar fermentar até dobrar de tamanho.

Modo de preparo da massa:
Adicionar o ovo, açúcar, água, manteiga e as raspas do limão na esponja já fermentada. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos e ir batendo na batedeira até ficar uma massa homogênea. Passar para uma forma untada e deixar crescer por aproximadamente 30 minutos. Rechear, dispor a farofa e deixar crescer por mais 15 minutos. Assar em forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos.

Modo de preparo do recheio creme patissier:
Levar o leite e a essência de baunilha ao fogo até ferver. Bater em uma vasilha as gemas e o açúcar até ficar uma mistura clara e fofa. Adicionar o amido de milho e misturar bem. Fora do fogo incorporar aos poucos o leite quente e as gemas. Voltar a mistura ao fogo médio, mexer sem parar e cozinhar até engrossar. Após levantar fervura cozinhar mais 3 minutos. Dispor em uma vasilha tampado com plástico filme em contato com a superfície do creme.

Modo de preparo da farofa:
Misturar todos os ingredientes com as pontas dos dedos exceto as castanhas. Torre as castanhas e deixe bem picadinhas e mistura com a farofa.

Modo de preparo da cobertura:
Misturar a nata juntamente com o açúcar.

Modo de preparo da geleia:
Cortar os damascos ao meio e a maça bem picadinha e levar a uma panela juntamente com o suco do maracujá, conhaque, açúcar, baunilha e a água. Deixar reduzir o liquido em fogo baixo por aproximadamente de 30 a 40 minutos no máximo.

Montagem:
1. Colocar a massa em forma untada.
2. Inserir creme
3. Inserir a geleia
4. Colocar a farofa
5. Inserir a cobertura

Chef Miriam Oliveira
Brusque-SC

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