Cuca Cremosa com Farofa



Chef Andrea Lino

Índice

3 - Sobre a autora

4 - Introdução

5 – Cuca Cremosa com Farofa

6 - Ingredientes da Farofa

7 - Modo de Preparo

8 -Ingredientes do Creme

9 - Montagem da Cuca Cremosa

10 – Deixe a Farofa Ainda Mais Gostosa

11 - Mais informações

Sobre a Autora



Chef Andrea Lino

Masala Escola de Culinária

É especialista em cozinha nacional e internacional, com formação em várias escolas de renome, como Centro Europeu e Universidade Positivo, em Curitiba, além de ter feito aulas na França, Inglaterra, Itália, Peru, Chile, entre outros.

masalaescoladeculinaria

@masalaescoladeculinaria

www.masalaescoladeculinaria.com.br

Introdução

Diz a história que a cuca chegou ao Brasil por meio dos alemães. Hoje é um patrimônio na Região Sul do Brasil, já que é apreciada e encontrada em todos os lugares.

Mas a mistura com outros povos foi criando formas diferentes de preparo e de tipos de cucas, como esta que você vai aprender a fazer neste e-book.

A Cuca Cremosa com Farofa é divina. O que mais gosto nela é a farofa crocante e docinha por cima.

O sabor e a textura são diferentes da cuca tradicional principalmente por não ter a massa, e tornam o preparo ideal para aquele dia que você quer surpreender a todos na família.

E se você faz bolos, tortas e cucas para vender, com certeza vai cativar ainda mais a clientela com a nossa Cuca Cremosa com Farofa.



VOCÊ SABIA QUE UVA, GOIABA, MAÇÃ, ABACAXI, MIRTILO, CEREJA, MORANGO, PERA, AMEIXA, AMORA E BANANA SÃO AS FRUTAS MAIS USADAS PARA SE FAZER CUCAS?



Cuca Cremosa Com Farofa

Masala
Escola de Culinária
Chef Andrea Lino

Ingredientes da Farofa



- ½ xicara de farinha de trigo

- 2 colheres de sopa de amido de milho

- 6 colheres de sopa de aveia em flocos

- 1 ovo

- ¾ de xícara de açúcar

- 3 colheres de sopa de manteiga/margarina 80% lipídios

- 1 pitada de sal

- 1 colher de chá de fermento químico – bolo

Masala Escola de Culinária | Chef Andrea Lino

Modo de Preparo da Farofa

Misturar todos os ingredientes em uma vasilha e ir amassando com a ponta dos dedos.

É importante não sovar a farofa, apenas "amassar" ou misturar com os dedos.

Se sovar a massa vai ativar o glúten, transformando a massa em uma "borracha".

Reservar.



Ingredientes do Creme



- 1 lata de leite condensado – 395 gramas
- 2 gemas
- 1 xicara de leite
- 1½ colher de sopa de amido de milho
- Essência de baunilha a gosto

Preparo



Dissolver o amido de milho no leite.

Em uma panela colocar todos os ingredientes e cozinhar até que fique consistente (como mostrado na imagem), mais ou menos 2 minutos.

Montagem da Cuca Cremosa





Pré-aquecer o forno a 170 graus.

Em uma forma de alumínio (usei uma medindo 21x17cm) colocar metade da farofa no fundo apertando um pouco. Não precisa untar.



Em cima da farofa colocar todo o creme. Espalhar por toda a forma. Por cima do creme colocar a outra metade da farofa. Assar por aproximadamente 27 minutos. Lembrando que seu forno é diferente do meu, na primeira vez que fizer esta receita cuide para não queimar. Aqui não adianta usar o palito de churrasco para ver se esta assado, porque como a cuca é de creme o palito vai sair sempre "sujo".



Deixe esfriar um pouco para servir. O creme vai estar mole e se você cortar pode ser que desmonte por completo.



Depois de esfriar um pouco, a cuca cremosa fica mais firme e mais fácil de cortar e servir.

Masala Escola de Culinária | Chef Andrea Lino

Deixe a Farofa Ainda Mais Gostosa

Você pode deixar sua farofa mais gostosa usando canela, noz moscada, nozes, castanha do Pará, amendoim, "pedaços" de Nutella por cima, maçã em cubos temperada com canela e açúcar, banana temperada com canela, coco ralado grosso, uvas roxa, pedaços de goiabada, mirtilo fresco, amora fresca, framboesa fresca...

O creme pode ser saborizado com licor de café, licor de amarula, essências variadas (champanhe, coco, amêndoas, limão, pistache...).

As possibilidades agora são muitas. Fique à vontade para usar a sua criatividade.



Para mais informações, acesse nossas mídias

Facebook

https://www.facebook.com/masalaescoladeculinaria

Instagram

https://www.instagram.com/masalaescoladeculinaria

Site

https://www.masalaescoladeculinaria.com.br

Youtube

https://www.youtube.com/channel/UCFF4NeuwgHtedl5zomT3Jww

E-BOOK CUCA CREMOSA COM FAROFA

Material produzido pela equipe da Masala Escola de Culinária – Chef Andrea Lino.

Permitida a reprodução, desde que citada a fonte.

Todos os direitos reservados.

Masala Escola de Culinária | Chef Andrea Lino