Livro de Receitas - 2014



Festival Nacional da Cuca

II

Brusque - SC

O Doce Sabor da Tradição Alemã

A cuca nota 10 do Brasil



1 Cuca de Banana com Castanhas

- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 5 ovos
- 1 iogurte natural (200ml)
- 1 xícara de aveia média
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 fécula de batata
- Trigo até formar uma massa média (mais ou menos 1 e ½ xícara)
- ½ colher de sopa de fermento em pó (colher de sopa)
- Castanhas trituradas
- Raspas de limão

- Banana em rodelas (banana caturra bem madura - mais ou menos 3kg)
- 1 pote de nata
- Suco de 1 limão
- 1 colher de chá de canela
- ½ xícara de açúcar mascavo
- Castanhas trituradas

- Açúcar mascavo (mais ou menos 1 xícara)
- 2 colheres de margarina
- Trigo - mais ou menos 1 xícara
- Castanhas trituradas
- Canela em pó

Massa

Coloque o óleo em uma vasilha e acrescente o açúcar, os ovos e o iogurte.
Acrescente a aveia, a farinha de trigo integral, a fécula de batata e a farinha de trigo. Acrescente as castanhas, as raspas de limão e o fermento.

Cobertura

Cortar as bananas em rodelas e acrescentar suco de um limão, polvilhar canela em pó e açúcar mascavo (mais ou menos uma xícara) e acrescentar castanhas trituradas. Colocar sobre a cuca.

Farofa

Fazer uma farofa com duas colheres de manteiga ou margarina, 1 xícara de farinha de trigo e 1 xícara de açúcar mascavo. Acrescentar raspas de limão e castanhas trituradas. Colocar sobre a banana. Use uma forma de 30 x 60cm ou duas de aro 20cm.
Asse em temperatura média de 180 a 200°C por aproximadamente 35 a 40 minutos.
Ao retirar do forno, colocar sobre a cuca assada um pote de nata com duas colheres de açúcar refinado.



| MASSA | COBERTURA | FAROFA | MODO DE PREPARAR

HENRIQUETA TERESA ZUCCO FANINI

Brusque - Santa Catarina





ALFREDO JOSÉ GAZANIGA

Brusque - Santa Catarina

2 Cuca de Queijinho com Redução de Vinho e Frutas Vermelhas



- 4 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- ¼ xícara de azeite
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de margarina
- ¾ xícara de leite

Cobertura de queijinho:

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 600g de queijinho colonial
- 2 colheres de sopa de maisena
- 1 colher de chá de raspas de limão

Redução de vinho e frutas vermelhas:

- 500ml de vinho tinto doce
- 1 pote de geleia de frutas vermelhas
- 1 pote de frutas vermelhas (morango, framboesa e amora)

Massa

Bata os ovos, margarina, azeite e açúcar na batedeira. Adicione aos poucos o leite e a farinha e bata bem. Por último, coloque o fermento. Em uma forma redonda untada coloque a massa da cuca.

Cobertura

No liquidificador ou batedeira, bata os ingredientes da cobertura de queijinho.
As raspas de limão colocar só depois que bater todos os ingredientes e mexer com uma colher.
Coloque em cima da massa que deve ser esticada em uma forma redonda. Coloque em forno pré-aquecido a 200°C por 35 minutos até dourar por cima.

Redução

Colocar numa panela em fogo baixo o vinho e a geleia de frutas vermelhas por uma hora até reduzir e engrossar.
Depois, desligar e colocar pedaços de frutas vermelhas.
Quando a cuca sair do forno, coloque a redução por cima.

| MASSA | COBERTURA | REDUÇÃO | MODO DE PREPARAR

3 Cuca de Banana com Creme de Avelã

- 12 colheres de farinha de trigo
- 4 colheres de açúcar
- 1 colher de fermento biológico
- 1 ovo inteiro
- 200ml de leite
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 pitada de sal

- 8 bananas médias
- 250g de creme de avelã
- 3 colheres de açúcar
- 1 pitada de canela (a gosto)

- 8 colheres de farinha de trigo
- 5 colheres de açúcar
- 2 colheres de manteiga (ou margarina)
- 1 pitada de baunilha
- 1 pitada de noz-moscada e canela (a gosto)
- 2 colheres de castanha do para moída (a gosto)
- *colher de sopa*

Massa

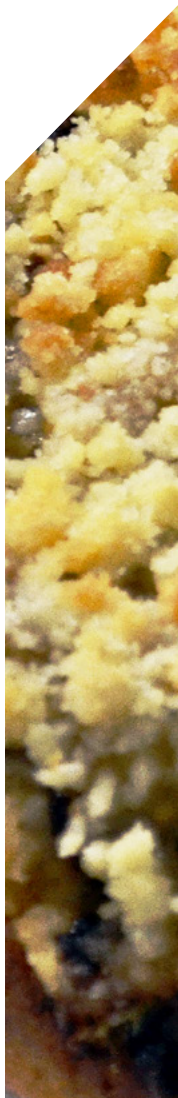
Em uma vasilha, adicionar a farinha de trigo, açúcar, uma pitada de sal, o fermento biológico e o ovo.
Amornar o leite juntamente com a manteiga (ou margarina).
Adicionar o leite morno aos poucos até homogeneização da massa.
Deixar em repouso por 15 minutos.
Transferir a massa para a forma já untada. (forma de 30cm de diâmetro)
Acrescentar creme de avelã sobre a massa aos poucos, com cuidado.

Recheio

Descascar e cortar em rodelas as bananas e adicioná-las em uma vasilha
Amassar as bananas juntamente com a canela e o açúcar e levar ao microondas por 2 minutos.

Farofa

Adicionar em uma vasilha a farinha de trigo, o açúcar e a manteiga. Misturar bem.
Adicionar noz-moscada, canela e baunilha a gosto.
Após a sequência de preparos, acrescentar o recheio sobre o creme de avelã e adicionar a farofa cobrindo toda a cuca.
Assar por 40 minutos em forno pré aquecido em 200°C



| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

CIRLETE AP. WALTER JUREK

Brusque - Santa Catarina





ANDREIA CRISTIANE ROTHERMEL
Guabiruba - Santa Catarina

Cuca de Coco



- 3 ovos inteiros
- 300g de açucar
- 1kg de trigo
- Raspas (cascas) de um limão
- 1 pitada de canela
- 1 pitada de sal
- 500ml de leite
- 2 colheres de fermento de pão

- 500g de coco com casca
- 200g de açucar
- 500ml de leite
- Cozinhar até secar o coco
- Depois colocar 2 ovos inteiros e misturar bem

- 1 caixa de creme de leite
- ½ caixa de leite condensado
- Açucar de baunilha

Massa

Colocar tudo em uma bacia e misturar bem.
Deixar crescer durante uma hora.

| MASSA | RECHEIO | COBERTURA | MODO DE PREPARAR

Cuca da Cida

- ½ xícara de leite
- ½ xícara de água
- 1 colher rasa de açúcar
- 1 colher de fermento seco
- 2 ½ xícara de trigo
- ½ xícara açúcar
- ½ colher rasa de banha
- ½ colher rasa de manteiga
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Raspas de limão
- Noz-moscada

- ½ kg de uva roxa
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de vinho tinto
- 1 colher de amido de milho

- 1 xícara de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher cheia de banha e manteiga
- Raspas de limão
- Canela em pó
- Noz-moscada

Massa

Aquecer o leite e a água, acrescentar o açúcar e o fermento. Colocar o restante dos ingredientes e bater bem até soltar. Colocar em algum lugar quentinho para dar uma crescida.
Ferver as uvas sem sementes, açúcar e vinho.
Engrossar com o amido dissolvido na água.
Em uma bacia, colocar os ingredientes da massa e umedecer com duas colheres de água. Bata bem para formar bolinhas. Reserve.

Montagem da Cuca:

Mexer a massa e espalhar em uma forma de 32cm de diâmetros untada.

Colocar o creme de uva e depois a farofa.
Levar ao forno em 180°C por 35 minutos com dourador ligado.
Quando tirar da forma, colocar 2 colheres de nata num saquinho, passar sobre a farofa e salpicar um pouco de açúcar.



| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

MARIA APARECIDA MORELLI BELLI

Brusque - Santa Catarina





CLAUDIA FERNANDA BARON

Brusque - Santa Catarina

Cuca de Morango com Calda de Limão Siciliano



- 480g de farinha de trigo
- 160g de açúcar
- 80g de manteiga
- 2 ovos
- 250ml de leite quente
- Uma pitada de sal
- Raspas de limão siciliano a gosto
- 10g de fermento biológico

- 300g de morango
- 80g de açúcar
- Açúcar baunilha a gosto

Para a calda de Limão Siciliano

- Raspas e suco de 1 limão siciliano
- 100gr de açúcar
- 25g de manteiga
- 1 ovo

- 240g de farinha de trigo
- 160g de açucar
- 60g de manteiga
- Raspas de limão
- Açúcar baunilha e canela a gosto

Massa

Em um recipiente, misture a farinha de trigo, junte o açúcar a manteiga, os ovos, as raspas de limão, uma pitada de sal, o fermento biológico e o leite quente. Misture bem até que o ingredientes fiquem bem incorporados, a consistência deve ficar mole. Deixe a massa descansar coberta por um pano, por aproximadamente uma hora. Enquanto isso prepare a calda; misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo em banho-maria até dissolver todo o açúcar e a calda engrossar. Depois de pronto coloque para gelar, assim ficará mais firme.

Farofa

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa úmida e soltinha. Reserve.

Por último, em outro recipiente fatie, os morangos e misture com o açúcar e o açúcar de baunilha.

Montagem

Em uma forma retangular untada com manteiga, despeje a massa, deixe descansar mais um pouco por 10 minutos. Com o auxílio de uma colher ou um saco de confeitar, coloque o creme de limão por cima da massa. Em seguida, espalhe os morangos fatiados e, por último, a farofa.

Leve ao forno pré aquecido a 180°C por cerca de 50 min. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.

| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

Cuca Salgada

- 3 ovos
- 1 copo de leite
- ½ copo de óleo
- ½ copo de requeijão
- 2 copos de farinha de trigo
- 3 colheres de queijo mussarela ralado
- 1 colher de sopa de fermento químico
- Sal a gosto

- O recheio é opcional;
- Sugestões (frango refogado a gosto, palmito, calabresa, camarão)

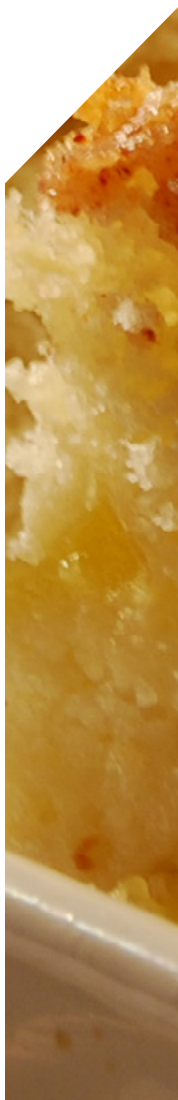
- 250g de queijo mussarela ralado
- 1 colher bem cheia de manteiga em temperatura ambiente
- 3 copos de farinha de rosca
- Cheiro verde a gosto

Massa

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador. Primeiro os líquidos e depois o trigo. Por último o fermento. Bater tudo, depois colocar em uma forma. Colocar o recheio de sua preferência e em cima desse recheio colocar Catupiry e cobrir com a farofa
Tempo de forno: mais ou menos 30 a 40 minutos.

Farofa

Misture todos os ingredientes para formar a farofa



| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

DÉBORA FERNANDA DA SILVA

Brusque - Santa Catarina





DELURDES DALMOLINI

Brusque - Santa Catarina

Cuca da Delu

- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher sopa de banha
- 3 ovos inteiros
- 500g de farinha de trigo
- 180g de açúcar
- 2 colheres de sopa de fermento biológico
- 3 xícaras de leite morno
- 1 pitada de sal

- 2 xícaras de damasco picado
- 3 xícaras de água
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa bem cheia de amido de milho

- 1 colher de sopa de banha
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo

Massa

Dissolva o fermento em ½ xícara de leite morno com 1 colher de açúcar e reserve. Em um recipiente, misture a margarina, banha, açúcar, sal e os ovos inteiros. Mexa bem. Em seguida coloque aos poucos o fermento e a farinha de trigo e o leite, e mexa com uma colher ou com a mão. A massa fica um pouco mole. Deixe crescer.

Recheio

Coloque numa panela o damasco picado e açúcar com água e deixe ferver por 15 minutos. Engrosse com o amido de milho.

Farofa

Misture em um recipiente a margarina, banha e o açúcar e depois acrescente a farinha de trigo e continue mexendo com as mãos até formar uma farofa. Coloque a massa em uma forma redonda e deixe crescer por aproximando 20 minutos. Depois coloque o creme de damasco e por último a farofa. Leve ao forno preaquecido em 200°C por 35 minutos.

| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

Cuca de Coco Queimado

- 250ml de leitecom água morna
- 70g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de canela
- 1 colher de raspa de limão
- 50g de gordura (margarina e banha)
- 1 ovo
- 1 colher de sobremesa de fermento biológico
- 350g de farinha de trigo

- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 4 xícaras de coco ralado
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina de uso culinário
- 5 colheres de sopa de creme de leite (nata)

Massa

Dilua o fermento no líquido com um pouquinho de açúcar. Mexa bem. Reserve.
Em uma bacia, misture o resto do açúcar, a gordura, o ovo, o sal e a raspa de canela.
Em seguida, acrescente o fermento e em seguida a farinha de trigo.
Bata até obter uma massa lisa.
Cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume. Espalhe a massa uniforme na forma já untada. Deixe crescer na forma.

Recheio

Cozinhe o açúcar com a água, até o ponto de calda.
Acrescente o coco e a manteiga, deixe cozinhar até dourar, mexendo sempre para não queimar.
Deixe esfriar um pouco e acrescente o creme de leite, mexendo bem.

Etapa Final

Abaixe a massa da forma com um pouco de farinha, e coloque o recheio em seguida.
Asse em forno pre aquecido a +ou- 180°C por 15 minutos.



| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

HANNA LORA DAHLKE

Pomerode - Santa Catarina





LUCITA MARIA WERNER SCHAADT

Brusque - Santa Catarina

Cuca de Quejinho e Damasco - 2 cucas



- 400g de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 1 colher de sopa de banha
- 2 e ½ xícara de chá de leite morno
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de fermento biológico seco

- 1 xícara de damasco desidratado picado em tirinhas
- 400g de queijinho
- 2 ovos
- 1 lata de leite condensado
- ½ colher de café de sal
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 colher de açúcar baunilha
- Canela em pó
- Raspas de limão

Massa

Em uma vasilha, dissolver o fermento em 1 xícara de leite morno com o sal (deixar crescer). Em outra vasilha, bater a gordura com o açúcar e os ovos até formar um creme. Misturar o fermento já crescido, colocar o restante o leite intercalando com o trigo, mexendo bem até obter uma massa mole que escorra ao colocar nas mãos. Tampar a massa de modo que não pegue vento, de preferência colocar em um lugar com temperatura quente para facilitar o processo de crescimento da massa por aproximadamente 30 minutos.

Recheio

Misturar tud. Observação: caso o queijinho, após acrescentar o leite condensado, estiver ainda azedo, coloque um pouco de açúcar.

Montagem da Cuca

Depois da massa crescida, untar as formas com margarina e espalhar a massa de forma uniforme. Cobrir com uma toalha seca e esperar crescer, mais ou menos uns 20 minutos. Em seguida, colocar o recheio e levar para assar em forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos.

| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

Cuca de Queijinho com Goiabada

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de trigo
- ½ xícara de leite
- 1 colher bem cheia de margarina sem sal
- 1 colher de sopa rasa de fermento

- 1 ricota de 300g
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de leite
- 1 goiabada de 350g

- Xícara de trigo
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher cheia de margarina sem sal

Massa

Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar e a margarina até formar um creme. Acrescente o trigo aos poucos, alternando com o leite, e por último o fermento. Coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Recheio

Bata no liquidificador todos os ingredientes do recheio, menos a goiabada, e coloque delicadamente sobre a massa. Fatie a goiabada em tiras bem finas e arrume sobre o creme.

Farofa

Misture os ingredientes da farofa e coloque sobre a goiabada.

Leve para assar em forno a 200°C por 30 a 40 minutos, ou faça o teste do palito.

Informações importantes:
Temperatura do forno: 200°C
Tempo de assar: 30 à 40 minutos
Tempo de preparo: 20 minutos
Tamanho da forma: 40X28cm



| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

MARGARETH DA LUZ CORREIA PIRES DE OLIVEIRA

Brusque - Santa Catarina

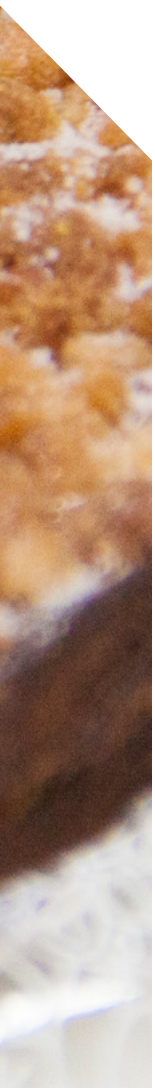




MARIA EUGÊNIA DEMÉTRIO

Brusque - Santa Catarina

Cuca Integral de Farofa



- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 2 xícara de farinha de trigo branca
- 1 xícara de açúcar demerara
- 2 xícara de água
- ½ xícara de gergelim tostado na hora
- 1 colherinha de fermento biológico para pão
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de linhaça tostada e moída na hora
- 1 xícara de uvas passas
- 1 xícara de coco ralado na hora
- 1 xícara de castanhas raladas

- 2 xícara de farinha de trigo branca
- 2 colheres de gérmen de trigo
- 1 xícara de coco ralado
- 1 xícara de açúcar demerara
- 1 xícara de maçã ralada
- 1 xícara de óleo de coco
- Raspa de um limão
- Um pedacinho de gengibre ralado

Massa

Aquecer a água, acrescentar o açúcar, o sal o gergelim e o coco e mexer. Depois acrescente o trigo e demais ingredientes, e antes de mexer, acrescente o fermento e mexa no trigo antes de molhar, assim o fermento atua melhor. Depois mexa bem tudo, coloque numa forma untada e deixe descansar enquanto faz a farofa.

Farofa

Misture todos os ingredientes e com a ponta dos dedos faça uma farofa com cuidado para não virar uma massa.

Coloque a farofa sobre a cuca e deixe crescer.

Lembre que o segredo está no modo do preparo.

Pode também se preferir, coloque umas fatias de banana sobre a cuca e a farofa sobre as bananas.

| MASSA | FAROFA | MODO DE PREPARAR

Cuca de Strudel

Massa Strudel

- 250g de farinha de trigo
- 1 e ½ colhere de sopa de óleo de girassol
- ½ colher de sopa de pinga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 10ml de água + ou – (ao ponto)

Massa Cuca

- 1 colher de fermento seco
- 2 colheres de açúcar
- 500g de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres de nata
- 2 pitadas de sal
- 250ml de água morna

Recheio do Strudel

- 2 maçãs picadas
- Uvas passas a gosto
- Canela a gosto
- Açúcar a gosto
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- 6 bananas
- Suco de um limão grande
- Açúcar a gosto
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- Nata com açúcar a gosto (fervida)

Ingredientes da farofa:

- Margarina, açúcar, trigo, essências a gosto, raspas de limão e canela.

Massa Strudel

Fazer uma massa lisa e enxuta.
Deixar descansando 10 minutos.

Massa Cuca

Com água morna, amassar tudo e misturar o fermento levedado.
Espalhar nas formas e deixar fermentar.

Recheio do Strudel

Misture os ingredientes.
Rechear o strudel, assar por 10 a 15 minutos a 180°C com nata, cortar em fatias, rechear a cuca, colocar nata e farofa de cuca. Assar por 25 minutos a 160°C
Depois de assado, colocar a nata fervida.



| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

ROBSON DOS SANTOS DIAS

Brusque - Santa Catarina





ROSANE MANNRICH

Guabiruba - Santa Catarina

Cuca de Carambola

- 1 cuca redonda
- 2 xícaras rasas de trigo
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento seco de pão (flaischmann)
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite morno

- 8 carambolas cortadas bem fininhas e sem o caroço

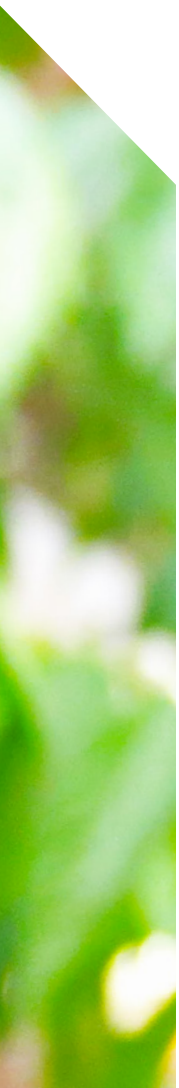
Massa

Colocar todos os ingredientes numa bacia, trigo, açúcar, margarina, fermento, sal e os ovos e ir acrescentando o leite morno até ficar uma massa bem lisa e firme. Tampar com uma toalha e deixar descansar por uns 30 minutos. Untar a forma, molhar a mão e esticar a massa na forma.

Recheio

Colocar para cozinhar com 1 xícara de açúcar, canela a gosto, cravo da índia a gosto e suco de 1 limão. Deixar cozinhar + - 30 minutos. E engrossar com 1 colher de maisena. Depois de frio, colocar em cima da cuca e levar ao forno.

Forno preaquecido em 250°C
Tempo: 30 minutos
*Tirar do forno ainda quente, pincelar nata com 2 colheres de açúcar. Para decorar e ficar mais saborosa, colocar castanhas picadas.



| MASSA | RECHEIO | MODO DE PREPARAR

Cuca Integral Saúde Felicidade

- 300g açúcar
- 300g margarina
- 3 ovos
- 2 colheres de açúcar baunilha
- ½ litro de leite
- 50g de fermento seco
- 400g de trigo
- Raspa de limão

- 600g leite condensado
- 300ml suco de limão

- 200g açúcar
- 200g margarina
- 1 colher de açúcar baunilha
- ½ colher de canela
- 200g trigo
- Raspas de ½ limão

Massa

Misture o ovo, o açúcar, a margarina, o açúcar baunilha e o leite (aquecido) e mexa. Acrescente o fermento e o trigo até a massa ficar homogênea. Deixe descansar até que dobre de volume.
Coloque na forma (aro 24) 500g, e espalhe uniformemente. Adicione o recheio de limão e nas laterias a farofa. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.
Coloque para assar com o forno preaquecido em 180°C.
Depois de assada, ainda quente, molhe a cuca com a nata.

Recheio

Misture o suco de limão com o leite condensado e mexa até ficar firme.

Farofa

Misture todos os ingredientes até que fique soltinho.



| MASSA | RECHEIO | FAROFA | MODO DE PREPARAR

MARGARETH DA LUZ CORREIA PIRES DE OLIVEIRA

Brusque - Santa Catarina



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