

2016



FESTIVAL NACIONAL DA CUCA

BRUSQUE - SC - 2016

LIVRO DE RECEITAS
A cuca nota 10 do Brasil

O DOCE
SABOR DA
TRADIÇÃO
ALEMÃ



Cuca Verena

Massa

- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- ¼ de xícara de azeite
- 1 pitada de sal
- 1 xícara e ½ de trigo
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher de fermento biológico seco instantâneo

Recheio

- 2 maçãs pequenas
- 2 bananas
- ½ caixa de creme de leite
- 2 colheres de açúcar
-

Cobertura 1

- 150 g de chocolate meio amargo
- ¼ de creme de leite

Cobertura 2

- 2 colheres rasas de margarina sem sal
- 150 g de açúcar de confeiteiro
- 1 limão Taiti
- 1 colher de creme de leite
- 1 pitada de sal

Farofa

- 2 colheres de margarina sem sal
- ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de trigo
- ½ xícara de maizena
- 1 colher de canela em pó

Massa:

1. Coloque na batedeira: os ovos, o açúcar e o azeite e bata por 1 min, em seguida reduza a velocidade e adicione o leite morno e a pitada de sal, adicione o trigo e o fermento e bata mais um pouco.
2. Reserve a massa em um recipiente dentro de uma bacia com água morna para facilitar o crescimento e bata a cada 10 min com uma espátula com movimentos de cima para baixo, enquanto são preparados o recheio e a cobertura.
3. Após 30 min coloque a massa em uma forma de 25 cm com papel manteiga ou untada com margarina e deixe descansando até atingir o crescimento desejado, em torno de 40 min.

Recheio:

1. Descasque a maçã e a banana e corte em fatias finas, junte as frutas ao açúcar e ao creme de leite e misture tudo. Em seguida coloque sobre a cuca delicadamente

Farofa:

1. Misture bem os ingredientes com as mãos até formar granulados e coloque sobre a cuca (mais nas laterais)

Em um forno pré-aquecido em 180° C coloque a cuca e asse por aproximadamente 30 minutos, em seguida desenforme e reserve.

Receita Vencedora

Cobertura 1:

1. No micro-ondas derreta o chocolate por 1 min, retire e mexa, leve novamente ao micro-ondas por mais 1 min e se necessário repetir o processo até estar completamente derretido.
2. Após adicione o creme de leite aos poucos mexendo até ficar homogêneo, em seguida coloque em um saco de confeitar.

Cobertura 2:

1. Bata na batedeira a margarina e o açúcar de confeiteiro até ficar branco e aumentar de volume.
2. Em seguida adicione meia colher de limão, algumas raspas e o sal, coloque a mistura em um saco de confeitar e reserve.

A cuca Verena está quase pronta, agora use as duas coberturas para decorar sua cuca de acordo com seu gosto e criatividade e GUTEN APPETIT!



Jandira Abreu
Brusque-SC



Cuca Amor de Mãe

Massa

- 2 ovos
- 200 ml de leite
- 100 ml de caldo de cana
- 200 g de fermentação natural de cana
- 50 g de nata
- 60 g de banha de porco
- 10 g de açúcar de baunilha
- 110 g de açúcar
- 1 kg de farinha
- 20 g de fermento seco instantâneo
- 5 g de sal
- Raspa da casca de meio limão
- 3 g de canela em pó
- Água até o ponto

Recheio

- 4 maçãs
- 200 g de nata
- 60 g de açúcar
- 2 g de canela
- 100g de nozes
- 100 g de margarina

Farofa

- 50 g de manteiga
- 20 g de banha
- 200 g de açúcar
- 400 g de farinha de trigo
- Raspas de limão

Massa:

1. Coloque os ingredientes líquidos em uma bacia já aquecidos, adicionar o fermento, misturar um pouco, adicionar o trigo e a água aos poucos até dar o ponto na massa, bater com a mão até alisar. 2. Espalhar pela forma e esperar crescer.

Recheio:

2. Picar as maçãs em cubos médios, colocar em uma panela a nata, as maçãs e o açúcar. Deixar cozinhar por meia hora.

Farofa:

1. Fazer a farofa com a banha, a manteiga, o açúcar e a farinha de trigo, com as raspas de limão.

Colocar a maçã cozida sobre a massa da cuca, em seguida a farofa e as nozes, depois de assada colocar um pouco de nata com açúcar por cima.



Darlin Maik Carbonera
Joinville-SC

Cuca Pasta de Amendoim com Bacon Caramelizado

Massa

- 1 xícara de leite
- 1 colher de margarina
- 1 colher de banha de porco
- 1 colher de chá de raspas de limão
- 2 ovos batidos
- 2 colheres de fermento biológico
- 3 xícaras de trigo semolina
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de água morna

Recheio

- 130g de bacon
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 130 ml de creme de leite
- 300 g de amendoim torrado
- 2 colheres de sopa de manteiga

Farofa

- 1 colher de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres de açúcar
- 3 colheres de trigo

Cobertura

- 5 colheres de sopa de nata
- 1 colher de açúcar

Massa:

1. Na panela aqueça o leite, a margarina, a banha e as rapas de limão até ficar morno.
2. Numa bacia coloque o trigo, o açúcar e o fermento. Coloque o líquido da panela na bacia, misture bem, acrescente o ovo e a água morna.
3. Bater bem à mão.
4. Deixe a massa descansar e crescer por 30 min.
5. Coloque em uma forma redonda e deixe crescer por mais 20 min antes de colocar o recheio.
6. Acrescente o recheio e coloque para assar em um forno médio por cerca de 25 min.
7. Depois de assado acrescente a cobertura.

Recheio:

1. Numa panela coloque o bacon e o açúcar e deixe caramelizar.
2. Após caramelizado desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
3. Para a pasta de amendoim: torre o amendoim, tire as peles e bata no liquidificador até ficarem pedaços bem pequenos, em seguida acrescente a manteiga.

Farofa:

1. Misture todos os ingredientes com a mão até dar o ponto de farofa.



Juliana da Silva
Brusque-SC

Cuca de Amendoim com Nata

Massa

- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 200 ml de leite
- 3 xícaras de trigo
- Uma pitada de sal
- 1 colher de fermento em pó

Recheio

- 3 colheres de margarina
- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de açúcar
- De 3 a 4 xícaras de amendoim
- 1 pote de nata
- 2 colheres de açúcar

Massa:

1. Bater na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina. Misture o leite e o trigo, 1 pitada de sal e as rapas de limão. Por último acrescentar o fermento em pó.

Recheio:

1. Misturar todos os ingredientes do recheio com as mãos em uma bacia

Levar ao forno pré-aquecido por 20 min. Depois da cuca assada passar a nata com o açúcar em por cima com ela ainda quente.



Deise Gattis Debatin
Brusque-SC

Cuca de Abóbora com Coco e Melado

Massa

- 60 g de margarina
- ½ xícara de açúcar
- 1 ovo
- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de chá de fermento biológico seco

Recheio

- 600 g de doce de abóbora
- 300 g de coco
- 150 g de ovo
- 200 g de açúcar
- 100 g de nata
- 50 g de melado

Farofa

- 300 g de farinha de trigo
- 150 g de açúcar
- 150 g de margarina

Massa:

1. Misturar a margarina, o açúcar e o ovo;
2. Misturar o leite com o fermento;
3. Acrescentar o leite com o fermento na mistura principal e intercalar com o trigo;
4. Dividir a massa em duas formas de 25 cm.

Recheio:

1. Dispor o doce de abóbora sobre a massa;
2. Misturar metade do coco com metade do açúcar e os ovos, dispor nas bordas das cucas, colocar o coco restante e polvilhar o açúcar, no centro da cuca polvilhar um pouco de farofa.

Farofa:

1. Misturar os três ingredientes de modo leve sem sovar demais
2. Assim que sair do forno colocar a nata e um fiozinho de melado.



Shirlene Marcelino Antonello
Brusque-SC

Cuca de Mamão

Massa

- 1 e ½ de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

- 1 mamão
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de maisena dissolvida em água

1. Bater os ovos, o açúcar e a margarina até ficar um creme depois acrescentar o trigo e o creme de leite bater mais um pouco e por último o fermento.

2. Descascar o mamão e cortar em cubos cozinhar com o açúcar por uns 15 minutos e colocar a maisena para engrossar deixar mais um minuto e desligar.

3. Depois de frio o recheio, colocar sobre a massa e assar por aproximadamente 30 minutos

4. Quando tirar do forno colocar nata com açúcar em cima.

Observações: Fazer o recheio primeiro



Cristiane Anacleto Santos
Brusque-SC

Cuca de Amendoim com Doce de Leite

Massa

- ¼ de xícara de creme de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- ½ xícara de leite
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 1 xícara e ¼ de açúcar refinado
- 1 xícara de amendoim torrado e triturado
- 1 xícara e meia de trigo
- 2 ovos
- 8 colheres de sopa de doce de leite

Cobertura

- 1 xícara de nata
- 1 colher de açúcar refinado
- 1 colher de açúcar baunilha

Farofa

- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de açúcar baunilha
- 1 xícara de trigo
- ½ xícara de amendoim torrado e triturado
- ½ xícara de amendoim torrado inteiro

1. Bata os ovos na batedeira com a margarina e o açúcar até ficar a massa clarinha, em seguida coloque o leite, o creme de leite e o trigo. Continue batendo, acrescente o fermento.

2. Desligue a batedeira e acrescente o amendoim triturado.

3. Coloque em uma forma redonda de 25 cm de diâmetro a massa e o doce de leite por cima da massa, com o saco de confeitar.

4. Para a farofa, misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos até dar o ponto.

5. Coloque a farofa por cima da cuca e coloque para assar em forno pré-aquecido a 180° C por 40 min.

6. Depois de assada, coloque a nata misturada com o açúcar por cima da cuca quente e deixe esfriar.

Observações: Para decorar coloque doce de leite a seu gosto



Joelma Minella
Brusque-SC

Cuca Branca de Neve

Massa

- 1 ovo;
- 3/4 de xícara de açúcar
- 1 colher rasa de café de sal;
- 1 colher de sopa de fermento seco;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 4 xícaras de trigo;
- 1 xícara de água morna;
- Meia xícara de água morna para o fermento.

Recheio 1

- 1 lata de leite condensado;
- 2 ovos
- 3 xícaras de leite
- 1 colher de canela em pó
- 1 colher de café de maisena

Recheio 2

- 6 maçãs cortadas em fatias;
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de suco de limão

Farofa

- 2 colheres de sopa de banha
- 3 colheres de sopa de manteiga
- Meia colherinha de café de sal
- 1 colher de café de canela em pó
- 1 xícara e meia de açúcar
- 1 xícara de trigo

Massa:

1. Dissolva o fermento seco em meia xícara de água morna e reserve.
2. Bater a manteiga, o ovo, o açúcar e o sal. Acrescente o fermento, a água e o trigo aos poucos, assim que incorporar os ingredientes bata bem a massa. Deixe crescer até dobrar de volume.

Farofa:

1. Bata a banha com a manteiga até formar um creme, acrescente o sal, a canela, o açúcar e o trigo aos poucos até formar a farofa.

Recheio 1:

1. Coloque numa panela o leite condensado, o leite, o ovo, a maizena e a canela. Mexa tudo, deixe engrossar e reserve.

Recheio 2:

1. Descasque as maçãs e corte em fatias, coloque em uma panela com o açúcar e o suco de limão e leve para cozinhar até elas ficarem macias.

Unte a forma com manteiga, coloque a massa em seguida coloque o creme de canela, e as maçãs, por último a farofa.

Leve para assar por 45 minutos.

Observações: Opção pode ser servida com chantilly no prato.



Cuca de Iogurte e Coulis de Frutas Vermelhas

Massa

- 1 ovo
- ½ xícara de açúcar refinado
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 3 colheres de sopa de óleo de coco
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de trigo branco
- 1 xícara de trigo integral
- 1 pote de iogurte natural
- 1 colher de fermento químico

Recheio

- 300 ml de leite
- 200 g de leite condensado
- 1 e ½ colheres de sopa de amido de milho
- 1 copo de iogurte natural
- Essência de baunilha (opcional)

Farofa

- 110g de trigo
- 150g de açúcar
- 4 colheres de sopa de nata
- 2 mãos de granola

Coulis de frutas vermelhas

- Cardamomo à gosto
- Frutas vermelhas variadas
- Açúcar
- Glicose de milho

1. Misture o ovo com o óleo de coco, os açúcares, bata e acrescente o restante dos ingredientes da massa. Despeje na forma.

2. Numa panela aqueça o leite, o leite condensado e o amido de milho. Quando estiver frio coloque o iogurte e a baunilha.

3. Misturar todos os ingredientes da farofa, colocar a nata aos poucos.

4. Levar ao fogo todas as frutas com um pouco de açúcar e 3 colheres de sopa de glicose de milho. Até reduzir.

5. Forma com a massa, farofa nas bordas, creme de iogurte, mais farofa.

Observações: Asse em forno 180° C 40 a 45 minutos. Quando estiver frio, coloque por cima o coulis de frutas vermelhas.



Mateus Schwingel
Brusque-SC

Cuca Mousse de Banana

Massa

- 500 ml de leite
- 3 ovos
- 7 colheres de margarina
- 7 colheres de sopa de açúcar
- Raspas de limão
- 3 colheres de fermento biológico seco
- Trigo até dar o ponto

Recheio

- 12 bananas caturra
- 5 xícaras de açúcar
- Suco de meio limão

Farofa

- 3 xícaras de trigo
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 2 colheres de margarina
- ½ xícara de azeite
- 1 colher de café de canela
- Raspas de limão

Massa:

1. Esquentar o leite e a margarina
2. Numa bacia coloque o açúcar, a raspa de limão, o leite e a margarina. Misture.
3. Bata os ovos e misture junto.
4. Coloque o fermento dê uma mexida e vá colocando o trigo até dar o ponto.
5. Deixe crescer um pouco e coloque o recheio, leve ao forno em 250° C por 25 min.

Farofa:

1. Misture o trigo, o açúcar, a canela, o limão, o azeite e a margarina. Amasse tudo com as mãos e reserve

Mousse de Banana:

1. Amasse as bananas e coloque numa panela. Junte o açúcar e o suco de limão e deixe cozinhas. Vá mexendo sempre, por aproximadamente 2 horas.



Cuca de Maçã

11

Massa

- 2 ovos
- 200 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 260 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento químico
- 115 ml de leite

Recheio

- 3 maçãs verdes
- 250 g de açúcar caramelo cor guaraná
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de sopa de vinagre
- QB de canela em pau. cravo
- 2 bagas de zimbro
- 20 g de creme de leite

Farofa

- 60 g de açúcar
- 60 g de manteiga
- 800 g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manjeriço desidratado em pó

Massa:

1. Bater a manteiga com o açúcar até formar um creme claro, ir colocando as gemas uma a uma sem para de bater.
2. Peneirar a farinha de trigo e o fermento juntos, acre sentando devagar e intercalando com o leite, até formar uma massa homogênea.
3. Bater as claras em neve e misturar a massa, sem bater.
4. Despejar com cuidado a massa na assadeira, cobrir com as maçãs e colocar a farofa por cima
5. Assar a 160° C por 40 min. Testar com o palito.
6. Regar com a calda toffe.

Recheio:

1. Descascar as maçãs e cortar em cubos médios, colocar na água.
 2. Fazer um caramelo cor guaraná e acrescentar uma colher de manteiga, colocar em seguida as maçãs escorridas e o vinagre. Cozinhar até ficar macia.
 3. Escorrer (retirar as especiarias) e deixar esfriar.
- Reduzir a sobre do caramelo e acrescentar a metade da quantidade de creme de leite. Reservar.

Farofa:

1. Misturar todos os ingredientes e amassar com as pontas dos dedos até misturar totalmente, levar a geladeira para gelar.



Gedalva Padilha
Balneário Camboriú-SC

Fermento

- 2 colheres de sopa de fermento biológico
- $\frac{3}{4}$ de xícara de água morna (para quente)
- 1 colher de sopa de açúcar

Massa

- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de leite morno
- 1 xícara e meia de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 limão (raspas)
- 500 gr de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- Noz Moscada (opcional)

Recheio de Xinxim

- 300g de xinxim
- 1 $\frac{1}{2}$ xícaras de açúcar
- 1 laranja
- (Recheio para 1 cuca, se for fazer as duas do mesmo sabor, dobrar a quantidade)

Farofa

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de margarina
- 1 xícara de trigo
- 1 colher de sopa de canela (opcional)
- 1 limão

Fermento:

1. Misture tudo deixe crescer

Recheio de Xinxim:

1. Corte os Xinxim em rodela finas tirando todas as sementes e descartando o primeiro corte (início da fruta) e o último corte (final da fruta) na qual fica com a casca mais grossa.
2. Coloque água em uma panela para ferver, quando começar a levantar fervura colocar o Xinxim dentro e esperar 3 minutos. Descarte a água. Misture o Xinxim com o suco de 1 laranja e 1 xícara e meia de açúcar e coloque no fogo baixo, até formar uma calda não muito grossa.
3. Deixe esfriar para a calda engrossar mais um pouco.

Farofa:

1. Misturar o açúcar com a Margarina, acrescentar a raspa do limão a canela e o trigo até dar o ponto da farofa.

Massa:

1. Misture o leite, a margarina, o açúcar, os ovos, as raspas de um limão o sal e a noz moscada e a mistura do fermento mantendo tudo sempre morno.
2. Aos poucos acrescente a farinha de trigo misturando com as mãos. Amasse bem até formar uma massa elástica e mole. Deixe crescer até dobrar de volume.
3. Espalhe a massa em uma forma untada e com a ajuda das mãos molhadas em água morna, alise bem. A camada de massa deve ser bem fina. Deixe dobrar o volume novamente e espalhe a cobertura de Xinxim e depois a Farofa levando em seguida ao forno por aproximadamente 20 minutos a 180 graus, ou até dourar a farofa.

Observações: Rende duasucas redondas na forma 26cm



Cuca de Amora Silvestre com Farofa

13

Massa

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 4 xícaras de trigo
- 2 colheres de margarina
- 3 colheres de azeite
- 3 colheres de cachaça
- 1 colher de fermento de pão
- 2 ovos
- Raspas de limão

Recheio

- 500 g de amora silvestre
- 2 colheres de maizena
- ½ xícara de água
- 1 xícara de açúcar

Farofa

- 4 colheres de margarina
- 2 colheres de banha
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de açúcar baunilha
- 1 colher de canela em pó
- Trigo até ficar no ponto

Massa:

1. Amorne o leite, a água, o azeite e a margarina. Depois junte esta mistura com os outros ingredientes e deixe descansar a massa por 40 min, mexendo nela de 10 em 10 min.
2. Após fazer isso, coloque a massa na forma e deixe descansar por mais 20 min.

Racheio:

1. Para fazer o recheio basta ferver a amora, o açúcar e a água, no final acrescente a maizena para o recheio ficar mais consistente. Deixe o recheio esfriar e depois espalhe pela cuca apenas deixando a cuca com uma borda sem o recheio.

Farofa:

3. Misturar todos os ingredientes até formarem umas “bolinhas” de farofa. Depois de pronto é só espalhar a farofa por cima da cuca e do recheio.

Coloque a cuca no forno pré-aquecido à 200 ° por 25 minutos. Depois disso a cuca estará pronta.

Observações: As quantidades dos ingredientes estão valendo para fazer duas cucas



Rosana Albrecht de Souza
Brusque-SC

Cuca de Tangerina

Massa

- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de trigo
- 2 colheres de margarina
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento
- 3 tangerinas (1 c/ casca e 2 s/ casca)

Recheio

- 10 tangerinas (9 s/ casca e 1 c/ casca)
- 1 xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de amido
- nata

Farofa

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de trigo
- 2 colheres de margarina
- 1 colher de canela

Massa:

1. bater no liquidificador o ovo, o leite, o açúcar, a margarina, 1 pitada de sal, as tangerinas e o fermento

Recheio:

1. bater no liquidificador, as tangerinas, o açúcar, a água e o amido para engrossar em uma panela

Farofa:

1. mexer com as mãos os ingredientes da farofa

Coloque a massa em uma forma redonda, depois coloque o creme de tangerina e por último a farofa. Leve ao forno preaquecido (200°C) por 35 min. Depois de assada colocar nata e açúcar por cima.



Linguiça patê com Farofa de açúcar mascavo

Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 1 colher de açúcar
- 1 colher de sal
- 1 colher de fermento biológico p/ pão
- 1 ovo
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de leite morno

Recheio

- 1 linguiça patê

Farofa

- 200 g de farinha de trigo
- 200 g de açúcar mascavo
- 2 ¹/₃ de colheres de margarina

1. Misturar todos os ingredientes da massa e deixar crescer por cerca de 1h.

2. Misturar todos os ingredientes da farofa até que ela fique uma farofa úmida

3. Em uma forma untada, espalhe a massa. Unte as mãos para ajudar no processo, uma vez que a massa fica grudenta.

4. Corte e tire a pelas da linguiça e espalhe da maneira que desejar por cima da massa. Aperte de leve para que grude na massa.

5. Após isso, coloque a farofa e asse por cerca de 35 min em 180° C.



Cuca de Brigadeiro de café com Creme de Damasco

Massa

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de açúcar
- 1 e ½ colheres de sopa de fermento biológico
- 3 colheres de sopa de banha
- Raspas de limão
- 1 xícara de leite morno
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher de café de essência de baunilha

Recheio Brigadeiro de café

- ½ xícara de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 ovo inteiro
- 2 colheres de sopa de café solúvel
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 colheres de chá de essência de baunilha

Recheio Creme de damasco

- 200 g de damasco seco
- 1 xícara de chá de água filtrada
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de margarina sem sal
- 4 colheres de sopa de leite em instantâneo em pó

Farofa

- 1 xícara de farinha
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- 2 colheres de sopa de banha
- 10 g de nozes quebradas

Massa:

1. Misture o fermento biológico com 1 colher de açúcar e metade do leite e deixe levedar por 20 minutos;
2. Misture os demais ingredientes com o fermento e acrescente a farinha em uma tigela até a mistura ficar homogênea e a massa ficar pegajosa;
3. Coloque a massa em uma forma untada com o auxílio de uma colher. Deixe crescer, acrescente o brigadeiro e depois o creme de damasco, regue com a farofa e leve para assar por aproximadamente 35 min.

Farofa:

1. Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos e coloque em cima do recheio.

Brigadeiro de café:

1. Em uma Panela junte o leite, o leite condensado, o chocolate em pó, o ovo, a margarina, a essência de baunilha e o café solúvel. Em fogo médio, mexa até levantar fervura, após, adicione o creme de leite e mexa obtendo a consistência de mousse.

Creme de damasco:

1. Leve ao fogo, o damasco com a água e deixe ferver por cerca de 10 min, ou até o damasco ficar macio, retire do fogo e bata no liquidificador até formar uma pasta e reserve.
2. Leve ao fogo, o leite condensado, a margarina e o leite em pó. Mexendo sempre, até dar o ponto de brigadeiro mole, em seguida retire do fogo e acrescente a pasta de damasco reservada e misture.



Fabrício Vidal Trindade
Brusque-SC

Cuca de Chocolate com Pimenta

17

Massa

- 4 unidades de ovo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de margarina ou manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de amido de milho
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 xícara de leite

Cobertura

- 2 xícaras de leite
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó do frade
- 1 pimenta dedo de moça (Pode se usar geleia de pimenta ou pimenta do reino)

Farofa

- 3 colheres de sopa de açúcar
- 8 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite

Observações:

Se preferir mais apimentada pode colocar mais pimenta e ir provando até ficar a gosto.

A pimenta vai agostar e depende muito da qualidade da mesma já fiz cobertura somente com uma em outras já utilizei até 4 pimentas e mais um pouco da pimenta do reino o caso é ir provando.

Antes de começar a massa, fazer primeiro a cobertura para dar tempo de esfriar até a massa ficar pronta. E enquanto o creme cozinha prepare a farofa.

Recheio:

1. Corte a pimenta, lave e tire a semente, (se quiser mais picante é possível ferver com a semente e antes do creme engrossar peneirar e deixar só a casca)
2. Coloque todos os ingredientes em uma panela funda e leve ao fogo mexendo de vez em quando até reduzir e engrossar tipo brigadeiro mole (mais ou menos uns 40 min.), quando tirar do fogo retirar a casca da pimenta. (se achar que a ardência da pimenta está boa pode tirar a casca antes do creme dar o ponto, não tem problema).

Farofa:

1. Misture bem todos os ingredientes e aguardar para espalhar sobre a cobertura.

Massa:

1. Com o creme e a farofa prontos. Inicie o bolo batendo as claras em neve quando estiver quase pronta acrescente um pouco de açúcar e bata até misturar bem e reserve. (se você bater à clara e reservar sem o açúcar dependendo do tempo que esperar ela pode desandar. O açúcar vai dar estabilidade à neve)
2. Bata bem as gemas com o açúcar (pode-se bater a gema com pele ou sem fica a gosto). Junte a manteiga e torne a bater. Adicione a farinha de trigo, o amido de milho, leite bater tudo e por último o fermento. (reservo um pouco do leite para dissolver o fermento se houver necessidade pode pegar um pouco mais de leite para dissolver o fermento, mas não muito).
3. Acrescente as claras em neve à massa, mexa delicadamente, sem bater. Despeje a massa numa assadeira untada. Coloque a cobertura sobre a massa espalhando aos poucos (pequenas colheradas), a farofa, a cobertura, mais um pouco de farofa e finaliza com a cobertura.

Leve a assadeira ao forno e asse por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que a cuca esteja seca. (depende do forno).



Cuca de Frutas com Chocolate.

Massa

- 1 ovo
- 200gr de trigo
- 50 g de açúcar
- 15 g fermento biológico
- 30 g de gradina ou margarina
- Pitada de sal
- Raspa de limão a gosto
- Leite morno até obter ponto
- Água morna.

Recheio

- 1 maçã verde média
- 1 banana caturra
- 200 g de morango
- 200 g abacaxi
- Cobertura
- 1 barra de chocolate branco
- 40 g uva passa ou a gosto
- Leite condensado

1. Derreter a gradina ou margarina.
2. Esquentar o leite deixá-lo morno.
3. Colocar o fermento para dissolver com um pouco de água morna.
4. Numa tigela colocar o trigo, o açúcar, o ovo, a raspa de limão, o sal, a gradina ou margarina, o fermento. Mexer tudo na mão e acrescentar o leite morno até obter consistência desejada que possa abrir na forma.
5. Deixar descansando em cima de uma bacia com água morna até dobrar de volume +/- 20 minutos dependendo do ambiente.
6. Após a massa ter crescido abri-la na forma já untada com gradina ou margarina, e deixá-la novamente crescer.
7. Colocar todas as frutas misturadas e cortadas sobre a massa e despejar leite condensado a gosto.
8. Levar ao forno pré-aquecido em 180º C, por volta de 30 minutos para mais ou menos dependendo do forno.
9. Após estar quase assada (tendo as beiradas na cor marrom) colocar o chocolate ralado e as uvas passas em cima, e colocar novamente no forno só para derreter o chocolate.

Observações: Tamanho da forma usada para essa receita retangular 34cm por 24cm.



Carla Pesuhn de Oliveira Souza
Blumenau-SC

Cuca de Abacaxi com Capim limão e Farofa de linguiça Blumenau.

Massa

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de manteiga
- 200 ml de leite morno
- 250 gramas de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 5g de melhorador de pão
- 1 colher de fermento de pão
- Raspas de limão
- 1 noz nescada
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha.

Recheio

- 1 abacaxi picado
- 1 xícara de açúcar
- 20 folhas de capim limão
- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de Maizena
- 1 clara

Farofa

- 1 xícara de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 colher de sopa de margarina
- Meia linguiça Blumenau
- Raspas de limão.
- 1 pitada de noz nescada
- 1 pitada de canela

1. Numa bacia coloque os ovos, o açúcar, o sal, o leite, a manteiga, as raspas de limão, a essência de baunilha, o trigo e por último, o fermento. Misture tudo e depois bata bastante com a mão até ficar lisa.

2. Coloque para crescer em um lugar quente e escuro, tampada com plástico filme, por mais ou menos uma hora.

3. Enquanto isso faça o recheio. Corte as partes duras e largas da folha do capim limão, pique elas e bata no liquidificador com a água, depois peneire, coloque esse água do capim limão junto com o abacaxi e o açúcar numa panela e cozinhe por 10 minutos. Deixe esfriar. Reserve.

4. Quando a massa tiver crescida (tem que dobrar de volume), coloque na forma untada. Espalhando bem a massa, depois espalhe uma clara por cima dessa massa. Pegue um garfo e vá fazendo furos na massa.

5. Coloque o recheio do abacaxi com capim limão e por cima a farofa,

6. Pique em cubinhos pequenos a linguiça e esquite numa frigideira para ficar sequinha e sair à gordura, depois coloque em cima de um papel toalha, então num recipiente misture com todos os outros ingredientes, ate formar um ponto de farofa desmanchando bem a linguiça com os dedos.

Leve pra assar em forno quente por cerca de 30 minutos.





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