

Cuca de banana



Receita gaúcha

Ingredientes:

Para a cobertura:

- 6 bananas-nanicas maduras
- $\frac{1}{2}$ de xícara (chá) de açúcar
- $\frac{1}{2}$ de xícara (chá) de farinha de trigo
- 50 g de manteiga gelada
- 1 colher (chá) de canela em pó

Para a massa e montagem:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente (cerca de 3 colheres (sopa))
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar a assadeira

Modo de Preparo:

Para a cobertura:

- Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).
- Numa tigela média, misture a farinha, o açúcar e a canela. Corte a manteiga em cubos e misture com as pontas dos dedos, até formar uma farofa.
- Descasque e fatie a banana em rodelas de 1 cm. Reserve.

Para a massa e montagem:

- Unte com manteiga uma assadeira retangular de 32 cm X 22 cm. Polvilhe com farinha, chacoalhe bem para espalhar e bata sobre a pia para retirar o excesso.
- Na tigela da batedeira, coloque a manteiga e o açúcar. A manteiga deve estar em temperatura ambiente, se não estiver leve ao micro-ondas por 10 segundos para amolecer um pouco.
- Comece batendo na velocidade baixa e aumente gradualmente – para não espirrar para fora da batedeira. Bata por 2 minutos até formar uma farofa úmida.
- Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e junte à mistura de manteiga com açúcar, batendo a cada adição para incorporar. Bata por mais 2 minutos até formar um creme claro – se necessário, pare de bater e raspe a lateral da tigela com uma espátula.
- Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha em 3 etapas, intercalando com o leite – termine com a farinha para evitar que a massa fique com aspecto talhado.
- Bata a cada adição apenas para incorporar os ingredientes – novamente, caso precise, pare de bater e raspe a lateral da tigela com a espátula durante o processo.
- Desencaixe a tigela da batedeira, acrescente o fermento e misture delicadamente com a espátula. Transfira a massa para a assadeira e nivele bem. Distribua as rodelas de banana sobre a massa, uma ao lado da outra sem sobrepor.
- Para cobrir, amasse pequenas quantidades de farofa com

as mãos e disponha sobre a cuca. Repita até cobrir tudo. Quanto mais irregular ficar a cobertura, com partes mais esfareladas e porções mais firmes, mais crocante a cuca fica.

- Repita até cobrir tudo. Quanto mais irregular ficar a cobertura, com partes mais esfareladas e porções mais firmes, mais crocante a cuca fica.
- Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos ou até o bolo crescer e a farofa dourar. Atenção: nessa receita o teste do palito não funciona, pois pode sair molhado por conta da banana. Retire a cuca do forno e deixe esfriar completamente antes de servir – a farofa fica mais crocante depois de fria.