

CUCA DE BANANA OU GOIABADA / BANANA OR GUAVA PASTE PIE

Ingredientes

Para a massa:

- 1 ovo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 8 bananas-prata cortadas em fatias

Para o farelo:

- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 3 a 4 colheres (sopa) de margarina
- Canela em pó



Preparo

Massa:

1. Misture o ovo com o açúcar, a manteiga e o sal como se fosse uma gemada.



2. Depois acrescente a farinha, o fermento e o leite e mexa bastante para não empelotar.

3. Unte uma forma, coloque a massa e coloque as fatias de banana ou pedaços de goiabada em cima da massa.

Farelo:

1. Misture todos os ingredientes com as mãos até formar uma farofa.

2. Espalhe por cima das bananas dispostas sobre a massa.

3. Deixe crescer por 30 minutos e leve ao forno por 40 minutos.