



Cuca de Fubá de Cerveja

Ingredientes:

Massas:

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) cheia de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 pitada de sal moído iodado
- 1 colher (chá) de casca ralada de limão
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (chá) de cerveja
- 1 ½ xícara (chá) de fubá
- 1 ½ xícara (chá) de fécula de batata
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 8 bananas nanica



Cobertura:

- 2 colheres (sopa) bem cheia de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) chocolate em pó
- 1 pitada de sal moído iodado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- farinha de trigo



Preparo:

- Misture em uma tigela as gemas, a manteiga ou margarina, o óleo, o sal moído iodado, a casca do limão e o açúcar.
- Bata até formar um creme esbranquiçado.
- Sem parar de bater, adicione o queijo, a cerveja, a farinha e a fécula com o fermento peneirado, por último às claras em neve.
- Despeje em assadeira untada e enfarinhada com fubá.
- Arrume por cima fatias grossas de banana cortada no comprimento, até cobrir toda a massa.



Cobertura:

- Misture bem a manteiga ou margarina, o óleo, o chocolate, o sal moído iodado, o açúcar e a canela, vá adicionado a farinha até formar uma farofa úmida.
- Espalhe a farofa sobre as bananas, cobrindo-as totalmente.
- Asse em forno moderado.
- Depois de assado, ainda morno, corte o bolo em quadrado.



Fonte: http://www.yoki.com.br/retorno_busca.asp?ori=alfa