RECEITA

Cuca Gaúcha com Nutella®

Difícil | 3 h 50 min

INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

Para a massa do pão sovado:

3 ovos

300 ml de leite

20 g de fermento biológico seco

8 colheres de sopa de açúcar refinado

2 colheres de sopa de manteiga ou banha

1 pitada de sal

Farinha de trigo o quanto baste, em média 800 g

140 g de Nutella®

Para a farofa de cuca:

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de manteiga

EQUIPAMENTO

Forno

Assadeira

Vasilha para misturar

Fuê

Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

1 Ativar o fermento com leite morno, utilizando metade do leite indicado na receita. Adicione os ovos e a margarina ou a banha. Vá adicionando a farinha e o restante do leite até a massa dar o ponto da sova.

2 Coloque em uma bancada e sove até que a massa desgrude das mãos, mas ainda continue um pouco grudenta. Deixe descansar por duas horas para crescer.

3 Modo de preparo da farofa. Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos até que vire uma farofa soltinha. Abra a massa já crescida.

4

Coloque-a em uma forma untada e deixe crescer novamente. Leve ao forno 180°C graus até que a farofa esteja dourada. Após assado, espalhe a Nutella® por cima decorando sua cuca.

Orgulhoso de todo o seu processo? Nós estamos também!

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoraríamos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.