

# Cuca alemã recheada

<https://sem lactose.com/index.php/2010/02/16/cuca-alema-recheada/>

Última atualização em: 23/08/15

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

00:45

00:40

Média

10

Quando estamos distantes da nossa terra natal, bate a saudade daquelas coisas gostosas que estávamos acostumados a saborear desde criança. Para os gaúchos, a lembrança de um pedaço de cuca quentinha, recém saída do forno, sempre dá água na boca.

Fazer a cuca, apesar de os ingredientes serem bastante simples, não é para principiantes. Primeiro eu precisava de uma boa receita, depois testá-la para ver como poderia adaptá-la para ficar isenta de lactose. Minhas primeiras tentativas foram frustradas, mas finalmente, depois de ler e reler diversas receitas, cheguei a uma que ficou super gostosa e linda, com o caldo dos morangos quentes se misturando com a farofa doce.

## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 600 g de farinha de trigo branca
- 1 sachê de fermento biológico para pão
- 1/2 xícara de açúcar demerara
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de creme vegetal
- 1 xícara de água morna

## INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 150 ml de leite de coco
- 100 g de açúcar de confeito
- 200 g de morangos picados

### Como preparar o recheio:

Em uma panela pequena, coloque o leite de coco e o açúcar de confeito e mexa sempre até engrossar. Deixe esfriar e reserve.

## INGREDIENTES PARA A FAROFA

- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de creme vegetal refrigerado

### Como preparar a farofa:

Misture bem os ingredientes com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

### PREPARO DA CUCA

1. Coloque todos os ingredientes secos (farinha, açúcar, sal, fermento) em um recipiente e misture bem. Acrescente o creme vegetal derretido e logo em seguida, acrescente, aos poucos, a água morna, misturando a massa com as mãos. Quando você tiver terminado de colocar a água morna, sove bem a massa até ela soltar das mãos. Caso ela ainda esteja grudando nas mãos, adicione um pouco mais de farinha.
2. Deixe a massa descansar na vasilha, coberta com um pano, até ela dobrar de volume (em torno de 30 a 40 minutos). Divida a massa em duas e abra as duas partes em um retângulo do tamanho da forma que você irá utilizar. Para esta quantidade de massa, sugiro usar uma forma 30 x 20 cm com altura de 5 cm, pois a massa cresce bastante.
3. Unte e enfarinhe a forma, coloque a primeira parte da massa e cubra com a calda de leite de coco e metade da quantidade de morangos. Coloque a outra parte da massa por cima, cubra com o restante dos morangos e por último, espalhe a farofa.

Aqueça o forno por 10 minutos a 180 graus e asse a cuca por 40 minutos. Deixe esfriar e sirva com chá, café ou suco de frutas.

---

Você pode congelar a cuca em fatias. Para aquecê-la, basta colocar as fatias congeladas no forno elétrico ou no microondas.