

CUCA DE BANANA

Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

PARA A COBERTURA

INGREDIENTES

- 11 bananas-nanicas maduras
- 1 xícara e $\frac{1}{2}$ de açúcar
- 1 xícara e $\frac{1}{2}$ de farinha de trigo
- 100 g de manteiga gelada
- 2 colheres (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).
2. 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.
3. Descasque e fatie a banana em rodela de 1 cm. Reserve.

PARA A MASSA E MONTAGEM

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

1. Unte com manteiga duas assadeiras retangulares de 32 cm X 22 cm. Polvilhe com farinha, chacoalhe bem para espalhar e bata sobre a pia para retirar o excesso.

2. Na tigela da batedeira, coloque a manteiga e o açúcar. Se a manteiga não estiver em temperatura ambiente, leve ao micro-ondas para rodar por 15 segundos para ficar no ponto pomada. Comece batendo na velocidade baixa e aumente gradualmente – assim evita que o açúcar espirre para fora da batedeira. Bata por 2 minutos até formar uma farofa úmida.
3. 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.
4. 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.
5. 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 rodela de banana sobre a massa, uma ao lado da outra sem sobrepor.
6. 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.
7. 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.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.