



CUCA DE LARANJA OU ABACAXI

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de Mistura de Cereais Pazze
- 1 xícara (chá) de maisena
- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de raspa de limão
- 1 colher (chá) de sal marinho
- 2 ovos
- 2/3 de xícara (chá) de Óleo de Amendoim Pazze
- 2 xícaras de caldo de laranja ou de abacaxi
- 1 xícara (chá) de passas

Ingredientes da farofa:

- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 colher (sopa) de raspa de limão
- 1 colher (sopa) de manteiga
- canela em pó

Modo de Preparo da Farofa:

Misture todos os ingredientes com as mãos até formar uma farofinha.

Modo de Preparo da Massa

Misturar todos os ingredientes secos. Separadamente, bater o Óleo de Amendoim Pazze com os ovos e acrescentar à mistura, juntamente com o suco de laranja. Quando misturar a parte líquida, bata muito lentamente. Colocar num tabuleiro untado. Em seguida acrescentar a farofa e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br