


SUCESSOS DO

FESTIVAL NACIONAL DA CUCA

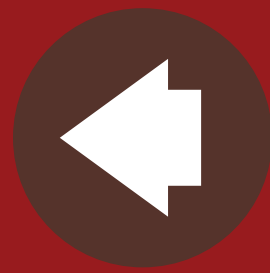


O Município



SUMÁRIO

- ▶ Introdução**
- ▶ Cuca de Queijinho com Redução de Vinho e Frutas Vermelhas**
- ▶ Cuca de Banoff**
- ▶ Cuca Romeu e Julieta**
- ▶ Cuca de Strudel**
- ▶ Cuca de Vinho**
- ▶ Cuca de Banana com Creme de Avelã**



Sucessos do Festival Nacional da Cuca

Não há nada que defina mais Brusque do que uma cuca quentinha e deliciosa. O tradicional doce alemão ganhou até um festival destinado para prestigiá-lo. Desde 2014 já foram realizadas sete edições do Festival da Cuca e do concurso Cuca Nota 10 do Brasil. E para celebrar o oitavo ano do festival, o jornal O Município escolheu seis receitas das últimas edições. Nas próximas páginas você vai conferir como fazer cucas das mais simples às mais elaboradas. Separe os ingredientes, faça um cafezinho e aproveite as melhores cucas de Brusque e região.



Cuca de Queijinho com Redução de Vinho e Frutas Vermelhas

por **Alfredo José Gazaniga** - Brusque - 2014

Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- ¼ xícara de azeite
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de margarina
- ¾ xícara de leite

Cobertura de queijinho:

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 600g de queijinho colonial
- 2 colheres de sopa de maisena
- 1 colher de chá de raspas de limão

Redução de vinho e frutas vermelhas:

- 500ml de vinho tinto doce
- 1 pote de geleia de frutas vermelhas
- 1 pote de frutas vermelhas (morango, framboesa e amora)

Modo de preparo

Massa

Bata os ovos, margarina, azeite e açúcar na batedeira. Adicione aos poucos o leite e a farinha e bata bem. Por último, coloque o fermento. Em uma forma redonda e untada coloque a massa da cuca.

Cobertura

No liquidificador ou batedeira, bata os ingredientes da cobertura de queijinho. Coloque as raspas de limão só depois que bater todos os ingredientes e mexer com uma colher. Coloque em cima da massa que deve ser esticada em uma forma redonda. Coloque em forno pré aquecido a 200°C por 35 minutos até dourar por cima.

Redução

Colocar numa panela em fogo baixo o vinho e a geleia de frutas vermelhas por uma hora até reduzir e engrossar. Depois, desligue e coloque os pedaços de frutas vermelhas. Quando a cuca sair do forno, coloque a redução por cima.

*Uma receita
que passa
de geração
para geração.*



*Assim também
é a história da
Fischer com você.*

Conte sempre com as nossas
inovações para manter as
mais deliciosas tradições.

Fischer 55 ANOS



Cuca de Banoff

por **Ronaldo Borba Pires** - Brusque - 2015

Ingredientes

Massa

- 1 ovo
- $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
- 1 colher de sopa cheia de margarina
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite
- 1 xícara cheia de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento

Recheio

- $\frac{1}{2}$ lata de leite condensado cozido na pressão
- 4 bananas maduras
- Canela em pó
- Castanha-do-pará

Cobertura

- 1 $\frac{1}{2}$ xícara cheia de açúcar
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara cheia de trigo
- 2 $\frac{1}{2}$ colher de sopa cheia de margarina
- 150 g de nata
- 2 colheres de sopa de açúcar de baunilha

Modo de preparo

Farofa

Misture o açúcar, trigo e a margarina da cobertura. Bata o leite condensado cozido para afofar. Pique as bananas em rodela finas.

Massa

Bata a clara em neve, acrescente a gema, bata até esbranquiçar, coloque o açúcar, margarina, leite, trigo, o fermento. Despeje em forma untada e polvilhada.

Montagem

Polvilhe farofa nas laterais da forma, despeje e arrume alisando o leite condensado cremoso, polvilhe de canela, coloque as bananas picadas, polvilhe o restante da farofa. Asse em forno 200 graus por cerca de 30 minutos. Deixe amornar, despeje a nata crescida do açúcar de baunilha e aquecida se necessário.

A Loja Aqui é 10! Resolveu expandir a sua linha de produtos para um setor exclusivo da loja, com peças e valores diferenciados.

**AQUI É
10!**

Conheça alguns de nossos produtos que estão situados no 2º piso da loja, na Linha Premium:



Forma Para Torta e Cucas



Balança Digital de Cozinha



Boleira 02 peças

Temos também nossa ampla variedade de produtos no setor de R\$10,00, como:



Pincel Culinário



Formas e Assadeiras



Espátulas de Silicone

Com estacionamento próprio no local a loja Aqui é 10, possui um espaço aconchegante e delicioso, em anexo a loja, que é o Café 10!

Venha conhecer!



**Rod. Antônio Heil, 185 - Centro 2,
Brusque - SC, 88353-100**



AQUIEDEZ



Cuca Romeu e Julieta

por **Sandra Terezinha Bernardi Ribeiro** - Brusque - 2017

Ingredientes

Massa

- 3 ovos inteiros
- 500 ml de leite
- 3 colheres de margarina
- 7 colheres de açúcar
- 3 colheres de fermento de pão
- Raspa de 1 limão
- 300gr Trigo até dar o ponto

Farofa

- 3 xícaras de trigo
- 1 ½ de açúcar
- ½ xícara de azeite
- 1 colher de chá de canela
- 3 colheres de margarina
- Raspas de limão

Recheio

- 300gr de queijinho
- 150gr de goiabada
- 3 colheres de açúcar
- 3 colheres de nata
- 1 ovo inteiro
- 3 colheres de maizena
- 30gr leite condensado
- Raspas de limão

Modo de preparo

Massa

Esquentar o leite e a margarina junto, coloque numa bacia o açúcar e a raspa do limão, derrame o leite dentro e mexer, bata os três ovos inteiros e coloque dentro, depois o fermento de pão, deixe descansar por 5 minutos e adicione o trigo até dar o ponto, deixe crescer por 15 minutos tampado, depois que cresceu amasse de novo e põe na forma, espere crescer um pouco e coloque o recheio e a farofa, leve para assar em 250 graus por 25 minutos.

Farofa

Coloque na bacia o trigo, o açúcar, a margarina, o azeite, a canela, a raspa de limão e misture tudo junto e está pronta.

Recheio

Amasse o queijinho, o ovo inteiro, o açúcar, a nata, o leite condensado, a raspa de limão, a maisena, misture bem e deixe de lado, pegar a goiabada já pronta e põe em cima da massa por primeiro, depois o queijinho e por último a farofa, leve para assar em forno 250 graus.

*Uma receita
que passa
de geração
para geração.*



*Assim também
é a história da
Fischer com você.*

Conte sempre com as nossas
inovações para manter as
mais deliciosas tradições.

Fischer 55 ANOS



Cuca de Strudel

por **Robson dos Santos Dias** - Brusque - 2014

Ingredientes

Massa Strudel

- 250g de farinha de trigo
- 1 e ½ colher de sopa de óleo de girassol
- ½ colher de sopa de pinga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 10ml de água + ou - (ao ponto)

Massa Cuca

- 1 colher de fermento seco
- 2 colheres de açúcar
- 500g de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres de nata
- 2 pitadas de sal
- 250ml de água morna

Recheio do Strudel

- 2 maçãs picadas
- Uvas passas a gosto
- Canela a gosto
- Açúcar a gosto
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- 6 bananas
- Suco de um limão grande
- Açúcar a gosto
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- Nata com açúcar a gosto (fervida)

Farofa

- Margarina, açúcar, trigo, essências a gosto, raspas de limão e canela.

Modo de preparo

Massa Strudel

Fazer uma massa lisa e enxuta. Deixar descansando 10 minutos.

Massa Cuca

Com água morna, amassar tudo e misturar o fermento levedado. Espalhar nas formas e deixar fermentar.

Recheio do Strudel

Misture os ingredientes. Reche o strudel e deixe assar por 10 a 15 minutos a 180°C com nata, cortar em fatias, rechear a cuca, colocar nata e farofa de cuca. Asse por 25 minutos a 160°C. Depois de assado, coloque a nata fervida.

A Loja Aqui é 10! Resolveu expandir a sua linha de produtos para um setor exclusivo da loja, com peças e valores diferenciados.

**AQUI É
10!**

Conheça alguns de nossos produtos que estão situados no 2º piso da loja, na Linha Premium:



Forma Para Torta e Cucas



Balança Digital de Cozinha



Boleira 02 peças

Temos também nossa ampla variedade de produtos no setor de R\$10,00, como:



Pincel Culinário



Formas e Assadeiras



Espátulas de Silicone

Com estacionamento próprio no local a loja Aqui é 10, possui um espaço aconchegante e delicioso, em anexo a loja, que é o Café 10!

Venha conhecer!



**Rod. Antônio Heil, 185 - Centro 2,
Brusque - SC, 88353-100**



AQUIEDEZ



Cuca de Vinho

por **Françoise Raquel Schwingel** - Brusque - 2015

Ingredientes

Massa

- 1 ovo
- $\frac{3}{4}$ xícara de açúcar
- 1 colher de sopa cheia de margarina
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite
- 1 xícara cheia de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento

Recheio

- $\frac{1}{2}$ litro de vinho
- $\frac{3}{4}$ xícara de água
- 4 colheres de sopa cheia de pó para creme confeiteiro

Cobertura

- 1 xícara cheia de açúcar
- 1 xícara cheia de trigo
- 2 colheres de sopa cheia de margarina
- 150 g de nata
- 2 colheres de sopa de baunilha

Modo de preparo

Massa

Na batedeira bata a clara em neve, acrescente a gema, bata até esbranquiçar, coloque o açúcar, leite, trigo e o fermento. Coloque em forma untada e polvilhada.

Farofa

Faça a farofa com o açúcar, trigo e a margarina, polvilhe nas laterais da forma e reserve.

Recheio

Ferva o vinho, dissolva na água o pó para creme de confeitiro e despeje o vinho, mexa até engrossar.

Montagem

Coloque o recheio frio sobre a cuca. Polvilhe com o restante da farofa. Asse a 220 graus por mais ou menos 30 minutos. Deixe esfriar um pouco e despeje por cima a nata crescida do açúcar baunilha e aquecida se precisar.

*Uma receita
que passa
de geração
para geração.*



*Assim também
é a história da
Fischer com você.*

Conte sempre com as nossas
inovações para manter as
mais deliciosas tradições.

Fischer 55 ANOS



Cuca de Banana com Creme de Avelã

por **Cirlete Walter Jurek** - Brusque - 2014

Ingredientes

Massa

- 12 colheres de farinha de trigo
- 4 colheres de açúcar
- 1 colher de fermento biológico
- 1 ovo inteiro
- 200ml de leite
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 pitada de sal

Recheio

- 8 bananas médias
- 250g de creme de avelã
- 3 colheres de açúcar
- 1 pitada de canela (a gosto)

Farofa

- 8 colheres de farinha de trigo
- 5 colheres de açúcar
- 2 colheres de manteiga (ou margarina)
- 1 pitada de baunilha
- 1 pitada de noz-moscada e canela (a gosto)
- 2 colheres de castanha do pará moída (a gosto)

*Colher de sopa

Modo de preparo

Massa

Em uma vasilha, adicione a farinha de trigo, açúcar, uma pitada de sal, o fermento biológico e o ovo. Amornar o leite juntamente com a manteiga (ou margarina). Adicione o leite morno aos poucos até homogeneização da massa. Deixe em repouso por 15 minutos. Transfira a massa para a forma já untada (forma de 30cm de diâmetro). Acrescente creme de avelã sobre a massa aos poucos, com cuidado.

Recheio

Descasque e corte em rodela as bananas e adicione em uma vasilha. Amasse as bananas juntamente com a canela e o açúcar e leve ao microondas por 2 minutos.

Farofa

Adicione em uma vasilha a farinha de trigo, o açúcar e a manteiga. Misturar bem. Adicione noz-moscada, canela e baunilha a gosto. Após a sequência de preparos, acrescente o recheio sobre o creme de avelã e adicione a farofa cobrindo toda a cuca. Deixe assar por 40 minutos em forno pré aquecido em 200°C.

A Loja Aqui é 10! Resolveu expandir a sua linha de produtos para um setor exclusivo da loja, com peças e valores diferenciados.

**AQUI É
10!**

Conheça alguns de nossos produtos que estão situados no 2º piso da loja, na Linha Premium:



Forma Para Torta e Cucas



Balança Digital de Cozinha



Boleira 02 peças

Temos também nossa ampla variedade de produtos no setor de R\$10,00, como:



Pincel Culinário



Formas e Assadeiras



Espátulas de Silicone

Com estacionamento próprio no local a loja Aqui é 10, possui um espaço aconchegante e delicioso, em anexo a loja, que é o Café 10!

Venha conhecer!



**Rod. Antônio Heil, 185 - Centro 2,
Brusque - SC, 88353-100**



AQUIEDEZ



SUCESSOS DO

FESTIVAL NACIONAL DA CUCA



O Município

www.omunicipio.com.br

