



# CUCA DE LINGUIÇA

## Modo de preparo

### Massa:

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 g de açúcar
- 240 ml de leite
- 1 ovo
- 40 g de manteiga
- 20 g de banha de porco
- sal a gosto
- 350 g de Farinha de Trigo Maria Inês

### Farofa:

- 90 g de manteiga em temperatura ambiente
- 150 g de açúcar
- 150 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 70 g de linguiça defumada

### Para assar:

- 180 g de linguiça defumada

## Modo de preparo

- 1) Para a massa, misture o fermento, o açúcar e o leite morno, mexendo bem para dissolver.
- 2) Acrescente o ovo, a manteiga amolecida, a banha de porco e o sal, formando a base para a massa. Se você preferir, pode substituir a banha por nata. Misture a farinha e bata, com o auxílio de uma colher, até que a massa fique lisa e elástica, desgrudando do fundo da tigela. Cubra com um pano e deixe descansar por cerca de 30min.
- 3) Com as mãos untadas em óleo, disponha a massa já fermentada em uma assadeira retangular antiaderente (32x22cm), espalhando-a no fundo da forma. Cubra novamente e leve para crescer por mais 30min.
- 4) Para a farofa, em uma vasilha, coloque a farinha, o açúcar e a manteiga. Misture bem com as pontas dos dedos até formar grumos. Adicione 70g de linguiça picada e reserve.
- 5) Quando a massa da cuca estiver fermentada, espalhe o restante da linguiça (180g) por cima, adicione a farofinha e asse em forno pré-aquecido a 200 °C por cerca de 30 minutos (ou até dourar).

