

Rendimento: 1 cuca



## Ingredientes

### Massa:

- 1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 ovo
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 2 ½ colheres (sopa) de fermento biológico (30g)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de nozes

### Farofa:

- ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ¼ xícara (chá) de manteiga
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela

## Modo de Preparo

**Farofa:** Misturar todos os ingredientes. Reservar

**Massa:** Na tigela da batedeira, derreter o fermento no **Açúcar Cristal Alto Alegre**. Acrescentar o trigo, o ovo, o leite, a manteiga, o sal e bater em velocidade média até formar uma massa homogênea e deixar crescer até dobrar de volume. Misturar as nozes e colocar em assadeira (30x40cm) untada com margarina e enfarinhada, despejar sobre a massa a farofa reservada. Deixar crescer novamente até dobrar de volume e depois assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora ou até que esteja dourada.

Tempo de preparo: 3 horas.