

Cuque de Banana

Rendimento: 2 colombas



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de margarina sem sal
- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 ¾ xícara (chá) de leite
- 7 bananas picadas

Farofa:

- ½ xícara (chá) de margarina
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Canela em pó a gosto

Modo de Preparo

Farofa: Derreter a margarina sem deixar ferver, tirar do fogo, acrescentar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e a canela. Aos poucos colocar a farinha de trigo até obter a consistência de uma farofa. Reservar.

Cuque: Colocar na batedeira as gemas, o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, a margarina e duas colheres de leite e bater até formar um creme branco. Acrescentar a farinha de trigo peneirada e o restante do leite e bater novamente. Desligar a batedeira e delicadamente acrescentar o fermento e as claras em neve. Colocar em forma (30x40cm) untada com margarina e enfarinhada, dispor as bananas, cobrir com a farofa e assar em forno médio (180°C) por mais ou menos 40 minutos.

Tempo de Preparo: 2 horas.