

Cuca com Itaflex



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2kg de **ITAFLEX**

700ml água gelada

6 ovos

160g de **FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA**

Ingredientes da farofa - cobertura

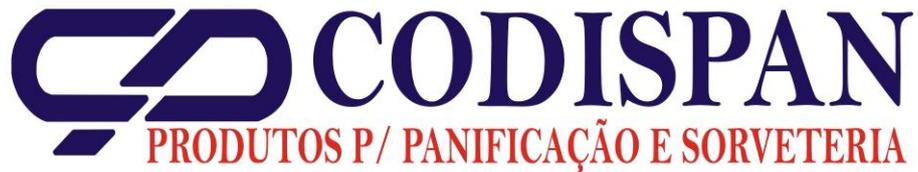
500g de farinha de trigo

250g de margarina sem sal

200g de açúcar

Raspas de limão a gosto

Suco de 02 limões



Continuação – Cuca com Itaflex

Modo de Preparo

Preparo da massa:

1. Colocar na masseira o ITAFLEX , os ovos e adicionar a água aos poucos. Bater por 5 minutos na velocidade baixa.
2. Passar para a velocidade alta e adicionar o FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA, bater a massa até formar ponto de véu.
3. Bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos.
4. Dividir em peças de 50 g, bolear e colocar 05 bolinhas em assadeiras redondas com furo no meio, untadas com UNTA FORMA ITAIQUARA.
5. Deixar fermentar até o ponto de assar. Pincelar com gemas na metade do tempo da fermentação.
6. Deixar fermentar até o ponto de assar. Antes de assar aplicar a farofa doce na superfície, e com o auxílio da bico de confeitaria, injetar o recheio de creme confeiteiro e assar.
7. Forneamento:

I Forno turbo: 160°C por aproximadamente 25 minutos (dependendo do tamanho da peça).

I Forno lastro: 180°C por aproximadamente 25 minutos (dependendo do tamanho da peça).
8. Depois de assadas, cobrir os pãezinhos com leite condensado na superfície.