



## Cuca de banana

Categoria  
Sobremesas

Rendimento  
20 Porções

Tempo  
3:00h

## Ingredientes

Banana Nanica	600 g	R\$ 4,35
Ovo de galinha	4 Unid.	R\$ 3,20
Manteiga	200 g	R\$ 7,60
Açúcar	300 g	R\$ 1,29
Leite integral	200 g	R\$ 1,02
Farinha de Trigo (sem fermento)	300 g	R\$ 1,92
Fermento químico	20 g	R\$ 0,62
Canela em pó	1 g	R\$ 0,05
Crumble para cuca de banana	1 Porções	R\$ 5,99

## Modo de Preparo

**1.** - Massa: 1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de aproximadamente 25cm de diâmetro com manteiga e farinha. 2. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até ficar bem cremoso. 3. Adicione a manteiga e a canela, e bata mais um pouco até incorporar. 4. Acrescente o leite e, em seguida, misture a farinha de trigo peneirada, o fermento e o sal, mexendo até formar uma massa homogênea. 5. Adicione as bananas cortadas, misturando delicadamente para distribuí-las de maneira uniforme. 6. Despeje a massa na forma untada e reserve.

**2.** 8. Leve a forma ao forno preaquecido e asse por cerca de 40-50 minutos, ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. 9. Deixe esfriar um pouco antes de servir.

## Custos diretos

Custo total (20 Porções)

R\$ 26,03

Preço de venda

R\$ 20,05

LUCRO  
-R\$ 5,98 -30%

CMV  
R\$ 26,03 130%

CUSTOS DIR.  
R\$ 0,00 0%

CUSTOS INDIR.  
R\$ 0,00 0%



Custo unitário

R\$ 1,30

Preço de venda

R\$ 8,35

LUCRO  
R\$ 7,05 84%

CMV  
R\$ 1,30 16%

CUSTOS DIR.  
R\$ 0,00 0%

CUSTOS INDIR.  
R\$ 0,00 0%

