

ROSCA MARGARIDA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
1 xícara de chá de leite morno
1/2 xícara de margarina
2 tabletes de fermento biológico
2 ovos
1 pitada de sal
2 colheres de sopa de açúcar
canela em pó
passas sem sementes
frutas cristalizadas

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno.

Junte o sal, açúcar, margarina, farinha de trigo e os ovos.

Amasse tudo e deixe crescer durante uma hora e meia.

Abra a massa com um rolo e polvilhe toda a superfície com açúcar e canela.

Espalhe por cima as passas e frutas cristalizadas picadas.

Enrole feito rocambole.

Una as duas pontas, formando uma rosca e deixe crescer por mais uma hora.

Faça uns talhos na rosca, com uma tesoura, de 5 em 5 centímetros.

Leve ao forno para assar por 40 minutos na temperatura de 180°C.

Depois de assada e fria, passe por cima um glacê feito com açúcar e um pouquinho de leite , enfeite com pedacinhos de frutas cristalizadas .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39321-rosca-margarida.html>