

# 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 .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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