

# 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39321-rosca-margarida.html>