

ROSCA DE PÁSCOA

Ingredientes (Massa): 500g de farinha de trigo, 100g de açúcar, 2 ovos + 2 gemas, 100g de manteiga, ½ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de fermento biológico, 1 pitada de sal, raspas de laranja.

Modo de fazer: ESPONJA: Misturar o fermento com 1 colher (sopa) de açúcar e ½ xícara (chá) de farinha de trigo, água em quantidade suficiente para formar um mingau grosso. Deixar crescer por cerca de 20 minutos. Depois de crescer, acrescentar a farinha e os demais ingredientes, sovando bem a massa. Deixar crescer novamente até dobrar de volume. Recheiar com chocolate meio amargo picado (200g), frutas cristalizadas e passas. Deixar crescer novamente, passar gema de ovo e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

