

ROSCA NATALINA

Ingredientes: 1k de farinha de trigo (aproximadamente), ¼ xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de leite, 2 ovos, ½ xícara (chá) de óleo, 2 colheres (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de fermento biológico, frutas cristalizadas e passas.

Modo de fazer: Misturar o fermento com 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de açúcar e ¼ de leite morno. Deixar crescer. Acrescentar os ovos, o leite, a manteiga, o óleo e misturar. Adicionar a farinha de trigo aos poucos e sovar bem. Deixar crescer. Acrescentar as frutas cristalizadas e passas e modelar no formato de rosca. Deixar crescer. Levar para assar até dourar (aproximadamente 25 minutos).

