

Rosca de Laranja – Ana Maria



Autor: Arménia Vieira Borges

Ingredientes:

- 60 g de fermento biológico
- 300 ml de caldo de laranja
- 5 ovos
- 5 colheres (sopa) de açúcar (cheias)
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (cafê) de sal
- 1 Kg de farinha de trigo

Calda:

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de caldo de laranja
- Raspas de 2 laranjas.

Modo de Preparo:

Dissolva o fermento no caldo da laranja e deixe descansar por 5 minutos em seguida, junte os ovos, o açúcar, o sal, a margarina e a farinha de trigo aos poucos, amasse até obter uma massa lisa e homogênea, faça as rosas e coloque em tabuleiros untados e deixe crescer por + ou - 50 minutos, asse em forno moderado, passe a calda quando as rosas estiverem mornas.