

# 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 (café) de sal
- 1 Kg de farinha de trigo

## **Calda:**

- 2 xicaras de açúcar
- 1 xicara 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 roscas e coloque em tabuleiros untados e deixe crescer por + ou – 50 minutos, asse em forno moderado, passe a calda quando as roscas estiverem mornas.