

# Rosca



**Autor: Edna Vieira – Diná**

## **Ingredientes:**

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento
- 2 copos de leite morno
- 4 colheres de margarina
- 1 e  $\frac{1}{2}$  xícara de açúcar
- 5 ovos
- 1 colher (sobremesa) de sal
- Erva doce a gosto

## **Modo de Preparo:**

Em uma vasilha grande acrescente, 2 colheres de farinha de trigo, 2 colheres de açúcar, o fermento e 1 copo de leite morno, misture e deixe descansar por 20 minutos

Acrescente a margarina, o restante açúcar, os ovos, o sal, a erva doce, 1 copo de leite morno e vá acrescentando a farinha até dar ponto, sove muito bem e deixe descansar, quando tiver crescido, enrole as rosas e deixe crescer novamente. Asse em temperatura de bolo, depois de assado e ainda quente passar calda feita de água, açúcar, margarina e canela.