



# Rosca Mineira



## INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 ½ xícara de açúcar
- ✓ 3 colheres de sopa bem cheias de margarina
- ✓ ½ copo de fermento de padaria
- ✓ 4 copos de leite morno
- ✓ 2 quilos de farinha de trigo
- ✓ 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Em um copo de leite morno dissolva o fermento e reserve. Em uma bacia plástica peneire a farinha e acrescente os demais ingredientes e vá juntando o leite com o fermento.

Amasse bem e sove bastante.

Faça tranças com a massa e coloque em assadeiras polvilhando com açúcar cristal.

Cubra com pano de prato seco e deixe para crescer em lugar quente por no mínimo ½ hora.

Ponha para assar em forno pré-aquecido até dourar (aproximadamente 30 a 40 minutos).