

rosca folhada

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de fermento biológico
- 1 colher de margarina
- 1 colherinha de sal
- 2 ovos

misture todos os ingredientes e deixe crescer por 1 hora. depois abre-se a massa com o rolo passe uma mistura de 2 colheres de manteiga com duas colheres de açúcar.

enrole como rocambole e corta-se em 8 pedaços.coloque em uma forma redonda todo de pé.

deixe crescer mais uma hora e leve ao forno. quando estiver quase assada, passe o leite com açúcar cristal por cima e deixe mais uns minutinhos no forno.