

### ROSCA NATALINA

**Ingredientes:** 4 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1/2 xícara (chá) de açúcar, 1/2 xícara (chá) de óleo, 3 colheres (sopa) de manteiga derretida, 2 sachês de fermento biológico, 1 colher (café) de sal, 1 xícara (chá) de leite morno, 2 ovos, 200g de passas pretas, 100g de passas brancas, 200g de frutas cristalizadas, 50g de nozes.

**Modo de fazer:** Inicialmente, preparar a Esponja: misturar 2 colheres (sopa) de farinha, 1 colher (sopa) de açúcar, os 02 sachês de fermento biológico e 1/4 xícara (chá) de leite morno. Deixar crescer. Na batedeira, misturar os ovos, o restante do leite e do açúcar. Acrescentar a esponja, adicionar o óleo, a manteiga e adicionar a farinha aos poucos até desgrudar das mãos (se necessário usar um pouco mais de farinha). Bater bem e colocar para crescer. Sovar novamente, abrir em retângulos, passar manteiga, colocar as frutas secas, enrolar, pincelar com gema de ovo. Levar ao forno preaquecido 200º por cerca de 20 minutos ou até dourar.

