

# ROSCA SANTA CLARA

**DIVA TANNO**

## **INGREDIENTES:**

- ½ litro de leite.
- 200 grs rica bolo(manteiga sem sal).
- 120 grs de açúcar
- 300 grs de farinha de trigo.



## **MODO DE FAZER:**

Leve todos os ingredientes para uma panela, menos a farinha, até levantar fervura, quando ferver adicione a farinha de trigo aos poucos e vá mexendo. Quando estiver desgrudando da panela, retire do fogo. Leve a massa para a batedeira e acrescente 5 ou 6 ovos inteiros e bata por mais ou menos 20 minutos. Feito isso despeje em uma forma untada, em porções, utilizando uma colher (sopa), cuidado para não colocar muito juntas, salpique um pouco de açúcar sobre a rosquinha, e leve ao forno – pré aquecido, por 30 minutos.

**bom apetite!**