



# Rosca Dinamarquesa

## INGREDIENTES

- 2 Ovos
- 500g de farinha de trigo
- 1 Xícara de chá de manteiga
- 2 Tabletes de fermento biológico
- 1 Pitada de sal
- 2 Colheres de sopa de açúcar
- 1 Colher de chá de **Canela em pó Cípria**
- 1 Xícara de **Passas Brancas Cípria**
- 1 Xícara de **Passas Pretas Cípria**
- 1 Xícara de frutas cristalizadas
- 1/2 Xícara de castanhas em lâminas
- 1/2 Xícara de rum

## MODO DE PREPARO

Coloque as passas brancas e pretas de molho no rum por uma hora.

Dissolver o fermento no leite morno. Coloque a farinha em um recipiente, faça um buraco e coloque o fermento no meio, e acrescente o sal, açúcar, manteiga, os ovos e farinha de trigo. Misturar bem, até desgrudar da mão. Faça uma bola com a massa, cubra e deixe crescer por uma hora e meia.

Depois abra a massa com um rolo e polvilhe toda superfície com açúcar e canela. Espalhe por cima as passas (escorridas do rum), as frutas cristalizadas e as lascas das castanhas. Enrole feito rocambole e una as duas pontas formando uma rosca.

Coloque em uma assadeira untada e deixa crescer por uma hora. Polvilhe com **Açúcar Perolado da Cípria**, e leve a assar.