

Trança Natalina

Rendimento: 1 rosca



Ingredientes

Massa:

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de leite morno
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio:

- 100g de uvas passas

Cobertura:

- 1 gema
- ¼ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre** para polvilhar

Modo de Preparo

Misture em uma bacia o fermento e o **Açúcar Cristal Alto Alegre** até que ele se dissolva, acrescente o leite, a margarina, o sal, os ovos batendo bem. Coloque a farinha, misture até soltar das mãos, se precisar acrescentar um pouco mais. Abra a massa com o rolo e corte em três tiras largas. Espalhe o recheio em cada uma e dobre formando rolos. Junte os três em forma de trança e deixe crescer até dobrar de volume. Pincele com gema e polvilhe **Açúcar Cristal Alto Alegre**. Coloque em uma forma untada com margarina e asse em forno médio por mais ou menos 40 minutos ou até dourar.

Tempo de preparo: 2 horas.