

Trança Natalina



Ingredientes da Massa

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico (30g)
- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE (200g)
- ½ xícara de leite morno (100ml)
- 2 colheres (sopa) de margarina (50g)
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (450g)

Ingredientes do Recheio

- 100g de uvas passas sem semente

Para pincelar:

- 1 gema
- ¼ xícara (chá) de AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE (50g)



www.altoalegre.com.br

Modo de Preparo

Misture em uma bacia o fermento e o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** até que ele se dissolva, acrescente o leite, 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.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio
Tempo de preparo: 2 horas
Rendimento: 1 rosca

