

## Rosca de Especiarias

Para a massa:

500g de farinha de trigo  
10g (1 pacote) de fermento biológico seco instantâneo Fleischmann  
10g (1 pacote) de melhorador de farinha Pão Certo Fleischmann  
1/4 de xícara (chá) de açúcar  
1 colher (café) de sal  
1/3 de xícara (chá) de água morna  
1 xícara (chá) de leite morno  
1/4 de xícara (chá) de manteiga derretida  
2 gemas de ovos  
Óleo vegetal para untar

Ingredientes para o recheio:

1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente  
1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo  
1 colher (chá) de canela em pó  
1/2 colher (chá) de noz-moscada em pó  
1 colher (chá) de gengibre em pó  
1/2 colher (chá) de cravo-da-índia em pó  
1 ovo batido para pincelar  
Açúcar cristal para polvilhar

Modo de preparo massa:

1. Em uma tigela coloque a farinha, o fermento e o Pão Certo, misture bem.
2. Em seguida, adicione aos poucos a água, o açúcar, o sal, o leite e a manteiga e sove por cerca de 10 minutos, até a massa ficar homogênea.
3. Unte uma tigela com óleo e coloque a massa dentro. Cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de tamanho (cerca de 1h).

Modo de preparo do recheio:

1. Misture todos os ingredientes do recheio, fazendo uma pasta e reserve.

Modo de preparo rosca:

1. Retire a massa do descanso e sove brevemente.
2. Com um rolo de massa, abra um grande retângulo de 0.5cm de espessura.
3. Espalhe o recheio uniformemente sobre o retângulo de massa.
4. Enrole a massa como um rocambole.
5. Corte o cilindro de massa ao meio, no sentido do comprimento.
6. Trance as duas metades, intercalando um lado com o outro.
7. Unte uma forma grande redonda de furo no meio (35cm) com óleo e farinha.
8. Coloque a trança de massa dentro da forma, fechando em formato de rosca.
9. Pincele a rosca com o ovo batido e salpique o açúcar cristal por cima.
10. Asse em forno pré aquecido em temperatura média (180C) por cerca de 35 minutos, ou até a rosca estar dourada.