

# Rosquinha de nata

Chef Paulo Junior

## INGREDIENTES

- 10 ovos
- 100g nata
- 200g margarina
- 200g queijo ralado
- 250g açúcar
- 50g fermento químico
- 100g pó saborizante de nata
- 1,200kg farinha de trigo



## MODO DE PREPARO

1. Em uma bacia coloque os ovos, nata, margarina, queijo ralado, açúcar, fermento químico, pó saborizante. Misture.
2. Aos poucos acrescente a farinha de trigo. Misture até dar ponto.
3. Transfira a massa para bancada, modele as rosquinhas. Coloque na forma untada.
4. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 18 minutos.
5. Após assado, mergulhe na calda. Tire o excesso, passe no açúcar.

## RECEITA REDUZIDA

- 5 ovos
- 50g nata
- 100g margarina
- 100g queijo ralado
- 125g açúcar
- 25g fermento químico
- 50g pó saborizante de nata
- 600g farinha de trigo

## INGREDIENTES - CALDA

- 1l água
- 400g açúcar

## RECEITA REDUZIDA

- 500ml água
- 200g açúcar

## MODO DE PREPARO - CALDA

1. Em uma panela coloque a água e açúcar, leve ao fogo até ferver.