

# ROSCA DE PASCUA

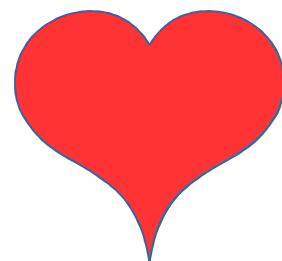
## Ingredientes:

- 500 g de fariña.
- 150 g de manteiga.
- 150 g de azucre.
- 15 g de fermento.
- 3 ovos + 1 para bañalo.
- 200 ml de leite.
- Un chorriño de anís e relas de limón.
- Sal.

## Modo de facelo:

Mestúrase a fariña coa sal e o azucre, bótase o fermento coa leite e anís, e vaise mesturando. Engádese a manteiga e os ovos, déixase repousar a masa ata que se duplique o volume.

Séguese traballando a mestura. Logo preparar o roscón e deixar subir outra vez. A continuación cocelo bañándoo con ovo batido e espolvorealo con azucre mollado cunha pouca auga e anís .



**Miguel González Nores**