

### **Ingredientes:**

#### **Massa:**

- 07 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 01 e 1/2 xícara (chá) de açúcar;
- 01 colher rasa de sal;
- 03 colheres (sopa) de fermento biológico seco;
- 01 ovo;
- 03 colheres (sopa) de manteiga ou margarina;
- 02 e 1/2 xícaras de leite;
- Raspas de casca de limão.

#### **Cobertura:**

- 01 xícara (chá) de farinha de trigo;
- 03 colheres (sopa) de manteiga ou margarina;
- 01 xícara (chá) de açúcar;
- Canela em pó a gosto.

### **Modo de preparo:**

Massa: Misturar a farinha, o açúcar, o sal, o fermento e a casca de limão ralada. Em outro recipiente, misturar o leite morno, o ovo, a manteiga ou margarina e bater bem. Juntar a mistura de ingredientes secos com a mistura líquida e amassar. Cobrir a massa e deixar crescer até dobrar de volume. Após, dividir a massa em 3 partes iguais e colocar em forma untada.

Cobertura: Derreter a manteiga ou margarina e misturar o restante dos ingredientes. Amassar com a ponta dos dedos para formar a farofa. Cobrir a massa com a farofa e deixar crescer novamente. Após levar ao forno por 40 minutos à temperatura média de 170 graus.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.