FATIAS HÚNGARAS DESCOMPLICADAS, MUITO FÁCEIS DE FAZER E DELICIOSAS!

INGREDIENTES

Massa:

2 tabletes de fermento para pão

5 colheres (sopa) de açúcar

2 xícaras (chá) de leite morno

3 ovos

1 colher (sopa) de margarina

1/4 xícara (chá) de óleo

1 kg de farinha de trigo

Recheio:

5 colheres (sopa) de margarina

1 xícaras (chá) de açúcar

1 pacote (100 g) de coco ralado

Calda:

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture os 3 primeiros ingredientes e depois os outros 3.

Por fim coloque a farinha de trigo até que desgrude das mãos.

Deixe descansar por 30 minutos.

Em quanto isso faça o recheio.

Misture tudo até virar um creme.

Abra metade da massa com um rolo de macarrão.

Coloque a metade do recheio, espalhe bem e enrole a massa como rocambole.

Corte as fatias, coloque - as em formas untadas e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos, ou até dourar.

Ferva o leite e o açúcar.

Com as fatias prontas e ainda quente jogue a calda por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13264-fatias-hungaras-descomplicadas-muito-faceis-de-fazer-e-deliciosas.html