

FATIAS HÚNGARAS DA JAQUE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite morno
1 pacote de fermento biológico (10 g)
1 colher (chá) açúcar
1 ovo
2 colheres (chá) margarina
1 pitada de sal
500 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 6 colheres de margarina gelada
8 colheres de açúcar
2 pacote (100 g) de coco ralado

CALDA:

Calda: 1 xícara de leite
4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o leite, o fermento biológico e o açúcar.
Adicione a margarina, o ovo e o sal.
Aos poucos, acrescente a farinha de trigo até desgrudar das mãos.
Sove a massa e deixe descansar até dobrar de volume.

RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes até obter um creme e reserve na geladeira.

CALDA:

Calda: Ferva o leite com o açúcar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Divida em duas partes a massa.

Trabalhe com uma parte, abrindo a massa com um rolo para obter um formato de retângulo.

Espalhe o recheio até formar uma fina camada.

Enrole a massa como um rocambole.

Corte em pedaços, cerca de 2 dedos de espessura.

Coloque-os em uma forma untada e deixe descansar por mais 30 minutos.

Asse em forno a 200º C. Quando começar a pegar cor, jogue uma colher da calda em cada pãozinho e volte ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18128-fatias-hungaras-da-jaque.html>