# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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