

# CARACÓIS HUNGAROS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos

5 xícaras de Farinha de trigo

3 colheres de fermento de pão

2 xícaras de açúcar

1 copo de leite

1 pitada de sal

2 copos de açúcar

### RECHEIO:

Recheio: 4 colheres de coco

3 colheres de manteiga ou margarina

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da massa sovar bem e deixar descansar até dobrar o volume.

Misture os ingredientes do recheio no fogo e mexa até que fique cremoso.

Divida a massa em duas partes em espiral, passe o recheio, enrole como rocambole e corte em rodela.

Coloque em uma forma e asse em forno quente (180° C) até dourar.

Antes de tirar do forno, coloque leite condensado em cada um e deixe assar mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19573-caracois-hungaros.html>