

FATIA HÚNGARA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 barras de chocolate (diamante negro)

200 g leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Despeje 3/4 da farinha em uma tigela, adicione os ovos, margarina, açúcar.

Ferva o leite para poder dissolver o fermento, adicione o leite com o fermento dissolvido à massa.

Adicione também o resto da farinha e misture com as mãos até a massa estar firme e não grudar.

Deixe a massa descansar por 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma caneca, coloque o chocolate e o leite condensado e misture em fogo médio até todo o chocolate derreter.

Abra a massa em formato de pizza e com o recheio ainda quente, espalhe sobre a massa.

Enrole a massa e depois a corte em rodela com 1 dedo de espessura.

Leve ao forno a 180° C até as fatias ficarem douradas, cerca de 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24799-fatia-hungara-de-chocolate.html>