

PÃO HÚNGARO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 copo de açúcar

4 colheres de margarina

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, menos a farinha. Em uma tigela misture a farinha.

Quando estiver uma massa homogênea deixe crescer por uns 15 minutos.

Enquanto isso faça o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Misture tudo até virar uma pasta.

Estique a massa e passe a pasta. Enrole como um rocambole.

Corte os pedaços e deixe crescer.

Leve ao forno preaquecido a 200°C até dourar.

Depois que estiver assado despeje leite condensado (opcional) e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31571-pao-hungaro.html>