

FATIAS HÚNGARAS DA VOVÓ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 7 colheres (sopa) de açúcar

1 pacote de coco ralado de 50 g, ou 100 g se preferir mais coco

1 pote de margarina de 250 g de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o açúcar, o sal, os ovos, o leite morno com o fermento.

Se usar fermento seco, adicione por último, junto com a farinha.

Mexa bem, adicione a farinha até dar ponto.

Passe para uma superfície enfarinhada e amasse até ficar homogênea, não precisa ser muito.

Deixe descansar por 10 minutos (não exceda esse tempo senão a massa cresce muito e não dá para rechear), divida a massa em 3 partes, abra com o rolo, recheie e enrole.

Evite colocar muito recheio nas bordas para não vazar depois.

Corte em rodelas e coloque nas formas, com um espaço entre elas para não grudarem.

Deixe descansar por 1 hora.

Asse em forno pré-aquecido, até que fiquem douradas.

Se quiser pincelar as rosquinhas, pode usar uma mistura de 1 copo de leite, 2 colheres de açúcar e coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/45908-fatias-hungaras-da-vovo.html>