

FATIA HÚNGARA – SEM LEITE E OVO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 tabletes de fermento para pão
5 colheres de sopa de açúcar
2 xícaras de chá de leite de soja morno
¼ de xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de margarina sem leite
1 Kg de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 5 colheres de sopa de margarina sem leite
1 xícara de chá de açúcar
1 pacote (100g) de coco ralado

CALDA:

Calda: 2 xícaras de chá de leite de soja
1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Numa vasilha misture o fermento, o açúcar e o leite. Acrescente os outros ingredientes da massa e misture até que desgrude das mãos. Se precisar, acrescente um pouco mais de farinha. Cubra e deixe descansar por 30 minutos.

Faça o recheio: bata a margarina com o açúcar. Junte o coco e misture.

Divida a massa ao meio e abra dois retângulos de 45x30 cm. Espalhe o recheio deixando uma borda de 2cm e enrole como rocambole. Feche as pontas. Cortes em fatias e disponha-as em duas assadeiras untadas de 43x29 cm, com espaço de 1 cm entre elas. Deixe crescer por mais 20 minutos.

Leve ao forno moderado preaquecido (180°C) por 25 minutos ou até dourar.

Faça a calda: coloque o leite e o açúcar numa panela e leve ao fogo até ferver. Despeje sobre as fatias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54443-fatia-hungara-sem-leite-e-ovo.html>