

FATIA HÚNGARA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de coco ralado

1 xícara de açúcar

6 colheres de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 3 xícaras açúcar

1 e 1/2 copos de leite

1 colher (café) de baunilha

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ingredientes da massa, depois despeje em uma vasilha e acrescente farinha, mexa até dar o ponto de pão, mas um pouco mais mole, deixe crescer por alguns minutos.

Enquanto a massa cresce prepare o recheio. Misture todos ingredientes do recheio com uma colher até obter uma pasta.

Pegue a massa já crescido e amasse afundando com as mãos. Corte-a em pedaços, pegue um pedaço e abra com o rolo, estique que fique uma espessura não grossa.

Acrescente o recheio sobre ela toda e enrole deixando-a firme igual um rocambole e corte em pedaços pequenos espessura de 2 dedos mais ou menos.

Deixe crescer um pouquinho e coloque para assar.

Enquanto assa prepare a cobertura.

Misture todos ingredientes num copo grande que caiba os ingredientes todos.

Só misturar tudo e mexer com uma colher.

Fica um caldo grosso. Depois de assado ainda quente jogue a cobertura sobre as fatias húngaras, deixe esfriar um pouquinho e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/54791-fatia-hungara.html>