FATIAS HÚNGARAS

INGREDIENTES

1 pacote de 10 g de fermento biológico seco

6 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno

1 pitada de sal

5 colheres (sopa) de óleo

1 ovo

500 g de farinha de trigo (pode ser que use mais ou use menos)

Recheio:5 colheres (sopa) de manteiga amolecida

200 g de coco ralado

3 colheres (sopa) de açúcar

manteiga e farinha de trigo para untar a forma

RECHEIO

5 colheres (sopa) de manteiga amolecida

200 g de coco ralado

3 colheres (sopa) de açúcar

manteiga e farinha de trigo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o fermento, o açúcar e o leite morno e misture bem

Adicione o sal, o óleo e o ovo e mexa muito bem

Em seguida, acrescente a farinha de trigo aos poucos

Transfira a massa para uma superfície limpa e enfarinhada e vá colocando sempre a farinha, aos poucos, até desgrudar das mãos

Cubra a massa com um pano limpo e deixe descansar por 30 minutos

Coloque a manteiga amolecida em um recipiente e adicione o coco ralado

Em seguida, adicione o açúcar e misture muito bem

Depois de descansada, corte a massa em 2 metades, abra cada uma com a ajuda de um rolo e coloque a mistura do recheio

Em seguida, enrole como rocambole e corte em fatias finas, cerca de 2 dedos

Coloque as fatias em uma forma untada e enfarinhada para descansar

Bata um ovo e pincele sobre as fatias

Preaqueça o forno a 180

Em seguida, coloque as fatias para assar por 30 minutos ou até que dourem a seu gosto

Misture o leite, o açúcar e o leite de coco em uma panela e aqueça

Em seguida, despeje a calda ainda quente sobre os pães

Prontinho, agora é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8735-fatias-hungaras.html