

Fatias Húngaras

Rendimento: 30 fatias

Ingredientes

Massa:

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 ovos
- ½ colher de sopa de margarina sem sal
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 500 g de farinha de trigo

Recheio:

- 3 colheres (sopa) de margarina
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de coco ralado

Calda:

- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**

Modo de Preparo

Massa: Misturar em uma tigela o fermento, o **Açúcar Cristal Alto Alegre** e o leite. Acrescentar os outros ingredientes e sovar até obter uma massa que desgrude das mãos. Cobrir e deixar descansar por 30 minutos. Abrir a massa em formato de um retângulo, espalhar o recheio, deixando uma borda de 2cm, e enrolar como rocambole. Fechar as pontas, cortar em fatias e dispor em assadeira untada com margarina. Deixar crescer por aproximadamente 20 minutos. Levar ao forno médio (180°C), pré aquecido, por 25 minutos ou até dourar.

Recheio: Misturar os três ingredientes e reservar. **Calda:** Colocar o leite e o **Açúcar Cristal Alto Alegre** numa panela, levar ao fogo até ferver e despejar sobre as fatias.

Tempo de preparo: 2 horas.