



# RECEITAS DA FIA

## Fatias Húngaras

[www.receitasdafia.com/receitas/fatias-hungaras](http://www.receitasdafia.com/receitas/fatias-hungaras)

Aprenda a fazer esse pão delicioso que é super vendido em padarias, um ótimo lanche para uma tarde com um cafezinho. Bora fazer essa delícia?

Fatias Húngaras

 120 min

 20 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 500 ml de [leite](#) temperatura ambiente
- 70 g de [fermento fresco](#)
- 4 [ovos](#)
- 160 g de [açúcar](#) ou 8 colheres (sopa) bem cheias
- 160 g de [margarina](#) ou 4 colheres (sopa) cheias
- 1,3 kg de [farinha de trigo](#) (aproximadamente)

#### RECHEIO

- 200 g de [coco ralado](#)
- 200 g de açúcar
- 50 g de margarina
- Meia lata de [leite condensado](#)

## Modo de Preparo

1. Primeiro coloque o leite, fermento, ovos, açúcar e a metade da margarina em um recipiente e mexa para dissolver o açúcar e o fermento.
2. Depois, vá adicionando a farinha de trigo e misturando até que essa massa desgrude das mãos.
3. Logo em seguida, coloque essa massa em uma superfície lisa e acrescente o restante da margarina.
4. Depois, sove bastante a margarina para incorporar na massa (nesse passo do procedimento não adicione farinha só a margarina).
5. O motivo é que queremos uma massa extremamente hidratada e macia, a margarina não vai deixar essa massa grudar nas mãos nem na superfície onde está sendo manuseada e vai permitir a você uma massa com textura parecida com brioche.
6. Além disso, se adicionar toda a margarina no início da massa não vai conseguir o mesmo resultado.
7. Essa divisão é parte importante do procedimento.
8. Então, vamos sovar essa massa por aproximadamente 15 minutos, mesmo que perceba que ela está lisa continue sovando até dar mais ou menos esse tempo, é importante para o resultado final.
9. Após ter feito isso é hora de deixar essa massa descansar por 30 minutos.
10. Após esse descanso vamos começar a modelar.
11. Abra a massa deixando com 1 dedo de espessura e deixe ela quadrada, use uma faca para tirar as beiradas se necessário para igualar os lados da massa.
12. Passe a margarina na massa e acrescente o açúcar e o coco.
13. Espalhe bem e coloque o leite condensado em toda a massa.
14. Enrole como um rocambole e corte pedaços com 2 dedos de espessura.
15. Unte a assadeira apenas com margarina.
16. Logo depois, coloque as fatias com um pequeno espaço de aproximadamente 1 dedo para que elas possam crescer.
17. Então tampe e deixe crescer por uns 20 minutos em dias quentes ou um pouquinho mais em dias frios.
18. Por fim, leve para assar em forno pré aquecido à 180 graus por 30 minutos ou até dourar.