



## Fatias Húngaras com Gotas de Chocolate

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

Delicie-se com nossas Fatias Húngaras! Uma combinação perfeita de massa macia, coco e gotas de chocolate, uma delícia pra ninguém botar defeito.

 150 min  20 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 1 colher (sopa) de [fermento biológico seco](#)
- 4 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 1 xícara de [leite](#)
- 2 [ovos](#)
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 1 colher (chá) de sal
- 4 e 1/2 xícara de [farinha de trigo](#)

#### RECHEIO

- 100 g de [coco ralado](#)
- 4 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 1 xícara de açúcar
- 100 g de [gotas de chocolate](#)

#### COBERTURA

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 1 xícara de leite
- 1/2 pacote de coco ralado fino
- 50 g de gotas de chocolate (opcional)

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Coloque tudo em uma tigela grande e misture com as pontas dos dedos até obter uma espécie de farofa, reserve.

### COBERTURA

1. Misture o leite condensado e o leite em uma tigela.
2. Leve essa mistura ao micro-ondas para aquecer mas não deixe ferver, reserve

### MASSA E MONTAGEM

1. Em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar, o leite morno e misture.
2. Acrescente os ovos, o sal e a manteiga derretida, coloque a farinha aos poucos e misture.
3. Passe a massa para uma superfície limpa e lisa para sovar. Acrescente farinha até que a massa não esteja mais grudando nas mãos.
4. Sove até que a massa fique macia e não grude nas mãos, coloque-a em uma tigela, tampe-a e deixe-a descansar por aproximadamente 40 minutos.
5. Depois de descansar, tire o ar da massa com as pontas dos dedos e divida-a em duas partes, abra a massa na bancada e espalhe o recheio sobre ela.
6. Enrole a massa como um rocambole e una as pontas para que não fique nada solto, corte o rocambole em fatias de aproximadamente 2 dedos de espessura.
7. Coloque os rolinhos em uma forma untada, distante um dos outros e deixe-os descansar por mais 30 minutos.
8. Leve a forma com os rolinhos para assar em forno com temperatura a 180° graus por aproximadamente 40 minutos. Não é necessário pré-aquecer o forno.
9. Retire as fatias do forno quando estiverem bem douradas, espalhe a calda ainda quente sobre elas e salpique, coco ralado e as gotas de chocolate.
10. Agora é só desfrutar dessa delícia!