

# Pão húngaro



**Autor: Arménia Vieira Borges**

## Ingredientes:

- 5 ovos
- 2 copos de leite morno
- 2 colheres de fermento (70 g)
- 2 colheres de margarina
- $\frac{1}{2}$  xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1 colher de sal
- 1 kg e um pouco de farinha de trigo

## Receio:

- 3 colheres de manteiga
- 1 xícara de açúcar refinado
- Coco ralado

## Modo de Preparo:

Amasse e bata bastante deixe crescer, abrir a massa, colocar o recheio e polvilhar com coco, enrolar como rocambole e corte na medida de + ou - 2 dedos, deixe crescer e leve para assar depois de assado e ainda quente, passar na seguinte calda: leite engrossado com açúcar.