

Pão húngaro



Autor: Arménia Vieira Borges

Ingredientes:

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

Receio:

- 3 colheres de manteiga
- 1 xicara 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.