

Torta Húngara

- 🕒 Tempo: 10 porções
- 🕒 Serve: 40 minutos
- 💬 Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

Massa

- 1 kg de farinha de trigo
- 500 g de Gordura Vegetal Sina Cheff
- 1 copo de leite
- 1 colher de açúcar
- 100 g de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
- 50 g de fermento fresco

Recheio

- 600 g de goiabada
- 17 g de Gema de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
- 2 colheres de água
- Gotas de limão

Modo de preparo:

Massa

Misture a farinha com a Gordura Vegetal Sina Cheff, dissolva o fermento no leite e o açúcar, junte a mistura com a massa da farinha e por último com a Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff. Bata bem até ficar tudo homogêneo e deixe descansar por 1 hora.

Recheio

Corte em pedaços bem pequenos a goiabada, coloque na panela com 2 colheres de água e gotas de limão e mexa até ficar um creme.

Montagem

Após a massa descansar, abra-a com rolo, coloque em uma forma a parte da massa. Coloque o recheio e cubra com outra parte da massa. Pincele uma Gema de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff por cima, asse em fogo médio e assim que dourar está pronto.