

## 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.