

Folhado De Maçã

1610

Ingredientes

Montagem

200g	Glaçúcar
1kg	Massa Folhada Pronta (Receita 001915)
500g	Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela



Modo de Fazer

MONTAGEM

01. Abrir a massa até obter uma espessura de aproximadamente 3,0 mm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
02. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
03. Cortar em retângulos de 8 x 15 cm.
04. Aplicar o Zealandia Recheio Maçã com Canela no centro de cada massa.
05. Pincelar as bordas com ovos inteiros batidos.
06. Fechar a massa unindo as pontas para formar um quadrado.
07. Umedecer a superfície com água e passar no Glaçúcar.
08. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
09. Fornear a 210°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

DICA

Outro forneamento:

* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 20 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

21 Unidades de 55 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

Forno

Bilha

Balança

Assadeiras Lisas

Escova

Pincel

Recipiente

Carretilha

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	183	9
V. Energético (kJ)	767 kJ	9
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	1.6	3
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	158	7
Açúcares (g)	0 g	0
Açúcares totais (g)	8.1	
Aç adiconados (g)	7.5	15
Gorduras totais (g)	6.2	10
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0.6	30