

Folhado Caramelizado De Banana

2176

Ingredientes

Montagem

500g	Açúcar Refinado
1kg	Massa Folhada Pronta (Receita 001915)
500g	Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela



Modo de Fazer

MONTAGEM

01. Abrir a massa folhada até obter uma espessura de aproximadamente 3,0 mm sobre uma mesa previamente polvilhada o com açúcar.
02. Cortar em retângulos de 12 x 15 cm.
03. Aplicar o Zeelandia Recheio Banana com Canela no centro de cada massa.
04. Pincelar as bordas com ovos inteiros batidos.
05. Sobreponha um dos lados da massa sobre o recheio, em seguida fechar unindo com o outro lado da massa formando um retângulo.
06. Passar os dois lados no açúcar .
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas com o lado do fecho para cima.
08. Fornear a 220°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro ou até caramelizar.
09. Retirar do forno.
10. Com o auxílio de uma espátula, virar os folhados.
11. Retornar ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até caramelizar a parte de baixo.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 12 minutos para cada lado.

Dicas

Rendimento / Quebra

15 Unidades de 93 g

Validade

24 horas

Forno

Bilha

Espátula

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Carretilha

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	185	9
V. Energético (kJ)	775 kJ	9
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	1.4	3
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	133	6
Açúcares (g)	0 g	0
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	5.2	8
Gorduras saturadas (g)	1.8	9
Gorduras trans (g)	0.5	25