

# 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 Sugerida

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