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 auxilio de uma espátula, virar os folhados.
- 11. Retornar ao forno por aproximadamente15 minutos ou até caramelizar a parte debaixo.

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 (en	% 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