

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 |