

STRUDEL DE BANANA

INGREDIENTES

- 2 kg de banana
- 1 xícara de açúcar
- 1 pacote de 500 g de massa de pastel
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 gema para pincelar a massa

MODO DE PREPARO

Descasque todas as bananas e corte em rodelas.

Coloque todas as bananas cortadas em uma panela, acrescente o açúcar e a canela em pó.

Mexa todos os ingredientes por aproximadamente 20 minutos.

Desenrole a massa em uma assadeira untada e coloque o recheio no meio.

Faça cortes transversais nas bordas e trançe a massa alternando os lados.

Pincele a gema sobre a massa.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, deixe até dourar (aproximadamente 30 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22805-strudel-de-banana.html>