

# CALZONE DE BANANA E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de fermento biológico seco

1 colher (chá) de sal

1 colher (café) de açúcar

1/4 de xícara (chá) de óleo

250 ml de água fria

1 ovo

4 bananas

leite condensado

1 barra 170 g chocolate (ao leite ou meio amargo) preferido

canela

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a farinha de trigo, o fermento, o sal, o açúcar, o óleo, a água e o ovo.

Amasse sem sovar muito.

Cubra e deixe a massa descansar por 30 minutos.

Em uma superfície enfarinhada, divida a massa em duas partes e abra até que fique fina, coloque aberta na forma.

Sobre a massa (no centro) espalhe a banana picada, cubra com leite condensado a gosto, polvilhe um pouco de canela e distribua por último o chocolate picado.

Feche puxando a massa das laterais, pincele gema de ovo.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

Esta receita rende duas peças em forma de 40 cm retangular.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33386-calzone-de-banana-e-chocolate.html>