

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>