

TRANÇA DE BANANA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 ml de leite
3 ovos
1/2 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de margarina ou manteiga
1 colher de chá de sal
4 xícaras de trigo
3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

RECHEIO:

Recheio: 1 barra de chocolate ao leite
3 bananas branca ou 2 bananas caturras
1/2 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve o leite condensado no fogo baixo, e acrescente as bananas cortadas em rodela. Mexa até formar um creme firme, como se fosse um brigadeiro mole. Pode-se acrescentar canela se desejar.

Coloque a massa crescida em uma superfície lisa e enfarinhada; Divida a mesma em 2 partes iguais, e abra cada uma delas com o rolo ou cilindro até formar uma tira de 40 cm de comprimento.

Coloque o recheio de banana bem no meio por toda a tira, deixando espaço nas bordas para fechar com os dedos.

Na outra parte, distribua a barra de chocolate por toda a tira, bem no meio, (pode-se acrescentar coco ralado se preferir) deixando espaço nas bordas para fechar com os dedos.

Una as pontas das duas massas e enrole até formar uma trança, fechando as duas pontas no final.

Coloque em uma assadeira untada, pincele-as com uma gema de ovo e leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 30 minutos até ficarem douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47392-tranca-de-banana-com-chocolate.html>