

Título da receita (recipe title): Receita de Banana real de forno

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Popular nas Festas Juninas, No forno, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 300 gramas de massa de pastel pronta (de rolo), 2 bananas da terra cruas (grandes e maduras), 1 gema (para pincelar), açúcar e canela em pó (a gosto)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Banana real é uma iguaria muito apreciada em alguns estados do Nordeste. É o tipo de comida que remete à infância, pois lembra a merenda escolar, a hora do lanche na casa dos avós ou os passeios, onde encontrar um vendedor de banana real na rua ou nas feiras, se transformava numa grata e deliciosa surpresa!, Mas o que é banana real? Trata-se de um pastel com recheio de banana da terra, geralmente frito em óleo e finalizado com açúcar e canela. O sabor é incrível conquista muita gente!, A versão que estamos apresentando aqui é bem leve e sem muita sujeira, porque preparamos a banana real assada no forno! Além disso, você irá usar poucos ingredientes para ter pastéis sequinhos que poderão ser servidos no seu cardápio de comidas típicas no São João! Que tal?, Vamos acompanhar agora o passo a passo com fotos dessa iguaria deliciosa aqui no TudoReceitas? Continue lendo e descubra a receita de banana real de forno., Comece separando os ingredientes e utensílios que você irá usar para preparar esta receita de banana real de forno simples!, Descasque as bananas da terra e corte-as no sentido do comprimento em 2 ou 3 partes e em seguida, corte-as ao meio para preparar mini pastéis de banana da terra., Dica: As bananas deverão estar cruas., Abra a massa do pastel sobre uma tábua ou bancada (sem retirar o plástico, para não grudar). Corte retângulos mantendo um padrão de tamanho (aqui cortamos na medida 4x6) e acomode as fatias de banana sobre a massa, de modo que consiga fechar os pastéis corretamente., Dica: você poderá fazer outros formatos com a massa de pastel, se desejar., Feche os pastéis e aperte as bordas com o auxílio de um garfo, como mostra a foto abaixo., Dica: pré aqueça o forno a 180 graus neste momento., Repita o processo de rechear e fechar os pastéis até acabar todos os ingredientes. Acomode os pastéis numa assadeira untada e enfarinhada e pincele gema na superfície da massa com um pincel., Dica: a gema vai proporcionar um brilho extra nos pastéis após eles assarem no forno, por isso não deixe de usar!, Polvilhe uma mistura de açúcar com canela em todos os pastéis e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos, ou até dourarem., Retire as bananas reais do forno e

espere amornar um pouco para acomodar numa cesta ou prato de servir!, Seu lanche de banana real caseira está pronto para compor sua mesa de festa junina! Com certeza este pastel de banana real fará a alegria de quem saboreá-lo., Esperamos que tenha gostado dessa receita de banana real assada no forno super simples mas muito gostosa. Bom apetite, deixe seu comentário abaixo e confira também estas receitas de festa junina: