BOLINHOS DE BANANA DA TERRA COM QUEIJO E ASSADOS DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 bananas da terra cozidas e amassadinhas

1 ovo

1 colher (sobremesa) bem cheia de manteiga

1/2 xícara de queijo parmesão ralado ou outro queijo de sua preferência

1 xícara bem cheia de farinha de trigo (aproximadamente) ()

sal a gosto

1 colher (café) de fermento em pó

azeite e salsinha para colocar por cima (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um pirex grande coloque as bananas amassadinhas e misture bem o ovo e a manteiga

Coloque o queijo parmesão, a farinha de trigo e o sal; misture bem; se achar que a massa está muito mole, vá colocando mais farinha aos poucos; a massa fica cremosa

Prove o sal

Coloque o fermento em pó, mexendo delicadamente

Unte um tabuleiro com manteiga

Com ajuda de uma colher (sopa), coloque as porcões da massa para formarem os bolinhos

Deixe um pouquinho de espaço entre uma porção e e outra

Leve ao forno médio por 15 minutos aproximadamente

Retire o tabuleiro do forno e vire todos os bolinhos para que doure dos dois lados

Leve ao forno novamente por mais 10 minutos

Quando estiverem assadinhos, retire

Coloque um fio de azeite e salpique salsinha

Sirva quente

Se quiser a versão doce, basta substituir o sal por açúcar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10315-bolinhos-de-banana-da-terra-com-queijo-e-assados-do-lucio-cezar.html