

HOT CAKE DE BANANA DO KASHI

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 ovo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico

3 colheres (sopa) rasas de adoçante culinário em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 pitada de sal

4 bananas médias

manteiga sem sal

geleia de framboesa zero açúcar

1 bola de sorvete ou chantilly zero açúcar

morangos frescos para enfeitar

MODO DE PREPARO

Em um bowl, adicione a farinha, o fermento, o adoçante, o leite, o ovo, a baunilha e o sal.

Misture com um batedor ou garfo até que a massa fique homogênea.

Passe um pouco de manteiga em uma panquequeira ou uma frigideira antiaderente pequena e aqueça em fogo baixo.

Despeje uma concha de massa e coloque uma banana fatiada.

Quando a massa começar a cozinhar, despeje mais uma concha de massa e tampe.

Doure a massa dos dois lados.

Transfira para um prato, passe uma camada de geleia, ponha pedacinhos de manteiga, uma bola de sorvete no meio e/ou chantilly.

Enfeite com morangos e bananas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20550-hot-cake-de-banana-do-kashi.html>