

BOLINHO DE BANANA (BANANA FRITTER)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres (chá) de fermento em pó

1/2 xícara de leite integral

1 colher (sopa) de açúcar

2 ovos batidos

4 bananas

1 pitada de sal

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

1/2 copo de água

5 gotas de essência de baunilha

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento: sorvete de creme

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa com uma das bananas amassada, pique as outras 3 em 4 pedaços cada e reserve.

Para a calda coloque o açúcar em uma panela em fogo baixo, assim que derretido, tire a panela do fogo e adicione a água.

Volte a panela novamente ao fogo até que ferva e forme uma mistura homogênea.

Adicione a baunilha e reserve.

Envolva os pedaços de banana na massa já preparada e frite em óleo bem quente.

Após dourar, junte com o sorvete de creme, acrescente a calda e é só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/22887-bolinho-de-banana-banana-fritter.html>