

BRINHOLAS AFRICANAS DE BANANA

INGREDIENTES

3 bananas maduras

2 ovos

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar refinado

açúcar com canela para polvilhar

óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Amasse bem as bananas.

Bata os ovos com o leite e misture com as bananas.

Adicione o açúcar e a farinha e misture bem.

Aqueça o óleo em uma panela, para a fritura.

Utilize uma colher de sobremesa para ir colocando a massa no óleo bem quente.

A massa começará a boiar no óleo e fritar.

Vire a brinhola, quando estiver dourada de um lado e frite até ficar totalmente dourada.

Vá retirando as brinholas e colocando sobre um papel, para retirar o excesso de óleo.

Polvilhe as brinholas com açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26134-brinholas-africanas-de-banana.html>