

SCONES DE BANANA COM CANELA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo ou cristal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 e 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga (pode ser com sal)
- 4 a 5 colheres (sopa) de leite
- 2 bananas maduras cortadas em cubinhos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque numa tigela média a farinha, o açúcar, o fermento e a canela e misture tudo.

Corte a manteiga em cubinhos e vá misturando a farinha com a ponta dos dedos até ficar parecido com uma farofa.

Junte o leite e a essência de baunilha e misture delicadamente.

Acrescente a banana picada e misture para envolvê-la junto a massa.

Abra a massa numa superfície lisa até atingir mais ou menos 2,5 cm de espessura.

Use cortadores de biscoitos ou molde do jeito que desejar com uma faca lisa.

Disponha os scones numa assadeira forrada com papel alumínio ou papel manteiga separados um do outro.

Decore-os com uns pedaços de banana picada com açúcar ou canela por cima.

Leve até o forno preaquecido a 180º C e asse por 20 minutos ou até que estejam dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26436-scones-de-banana-com-canela.html>