

# BOLINHO DE BANANA DA VOVÓ ANA

## INGREDIENTES

1 ovo

200 ml de leite

1 colher de açúcar

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de café (cheia) de fermento em pó

300 ml (aproximadamente) de óleo de soja para fritar

2 bananas nanicas grandes (maduras)

açúcar e canela em pó para polvilhar ao término

## MODO DE PREPARO

Bata o ovo em um prato fundo.

Acrescente o leite e mexa.

Aos poucos, vá acrescentando a farinha de trigo (peneirada) e misture até obter um creme homogêneo.

Coloque o fermento.

Corte as bananas em rodelas e misture à massa (uma de cada vez para melhor manipular a massa).

Com uma colher, pegue uma rodelinha juntamente com a massa e frite em óleo bem quente.

A medida que os bolinhos estiverem fritos, coloque-os em papel toalha para absorver o excesso.

Ao final polvilhe açúcar e canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28476-bolinho-de-banana-da-vovo-ana.html>