

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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