

PANQUECA DE BANANA DA BIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de óleo

3 colheres (sopa) de leite condensado

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:10 bananas brancas

1/2 xícara (chá) açúcar

3 colheres de canela em pó

COBERTURA:

Cobertura:1/2 colher de margarina

1/2 xícara (chá) de coco em flocos ralado

1/2 xícara (chá) de leite

canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador coloque os ovos, leite, óleo e leite condensado e bata.Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos.

Espalhe óleo na frigideira com auxílio de um papel toalha.

Use uma concha para servir de medida.

Despeje na frigideira e vá girando até que se espalhe pelo fundo da frigideira.

Quando começar se soltar dos lados vire a panqueca.

A massa deve ficar bem fininha.

RECHEIO:

Recheio:Corte as bananas verticalmente.

Frite as bananas no óleo bem quente.

Coloque-as sobre um papel toalha

Misture o açúcar com a canela.

Passe as bananas nessa mistura.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela coloque os ingredientes, exceto a canela em pó.

Leve ao fogo,mexendo sempre para não grudar,quando engrossar desligue o fogo.

Monte a panqueca e salpique a canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35853-panqueca-de-banana-da-bia.html>