

BOLINHO DE BANANA BATUMADO

INGREDIENTES

- 4 bananas prata
- 1 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1/2 copo americano de leite
- 1 fio de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas com um garfo em um recipiente.

Em outro recipiente, acrescente o açúcar, o ovo, a farinha e mexa bem.

Nesse mesmo recipiente acrescente o leite e mexa novamente.

Ao finalizar, acrescente a banana.

Ao tornar a mistura homogênea, aqueça o óleo numa frigideira, de preferência antiaderente.

Em seguida, com o óleo quente e no fogo baixo, acrescente com o auxílio de uma concha a mistura acima.

A quantidade de massa depende do seu gosto de te-la mais ou menos grossa. Quando um lado estiver frito, vire e frite o outro lado.

O resultado fica quase como uma panqueca.

Se quiser, pode também, ao virar o lado, é possível acrescentar uma colher de doce de leite, como se fosse o recheio da panqueca e ir fechando a massa já frita dos dois lados. Ao fechar o rolinho, se quiser, polvilhe com canela e açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40769-bolinho-de-banana-batumado.html>