

BOLINHOS DE BANANA COM PASSAS DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 bananas (prata) grandes ou 5 pequenas (bem madurinhas)

2 ovos

1 xícara bem cheia de farinha de trigo

1 colher de café de canela em pó

1 xícara bem cheia de açúcar

1/2 xícara de passas sem sementes

1/2 colher de sobremesa de pó royal

Açúcar misturado com canela em pó para passar os bolinhos depois que saírem do forno (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque as bananas em um pirex e com auxílio de um garfo amasse-as bem.

Coloque então os ovos, canela em pó, farinha de trigo e o açúcar e misture bem até formar uma massa homogênea (ela fica molinha).

Coloque então as passas sem sementes, misture bem e só então coloque o pó royal misturando delicadamente.

Unte bem as forminhas de empadas coloque com auxílio de uma colher de sopa a massa dentro das forminhas sem deixá-las muito cheias.

Leve ao forno médio, pré aquecido por aproximadamente 45 minutos ou até que fiquem coradinhos.

O tempo de forno pode variar dependendo do tipo do mesmo.

Desenforme ainda quentinhos, passe no açúcar e canela e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42727-bolinhos-de-banana-com-passas-do-lucio-cezar.html>