

# VIRADINHO DE BANANA COM GOIABADA E QUEIJO DO ISAQUE

## INGREDIENTES

- 6 bananas nanicas (bem maduras)
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitadinha de sal
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 xícara de goiabada
- 1/2 xícara de queijo meia cura
- 3 xícaras de farinha de milho
- 1 paçoca rolha

## MODO DE PREPARO

Corte as bananas em rodela.

Leve as bananas cortadas em uma panela com o óleo já aquecido.

Coloque o açúcar, a pitada de sal, deixe cozinhar até derreter a banana.

Coloque o queijo e a goiabada.

Quando estiver quase derretendo o queijo e a goiabada acrescente a farinha de milho aos poucos.

Quando a farinha estiver cozida coloque em um refratário e decore com a paçoca, espere esfriar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46776-viradinho-de-banana-com-goiabada-e-queijo-do-isaque.html>