

GROSTOLI DE BANANA

INGREDIENTES

3 bananas comum maduras

3 ovos inteiros

2 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

1 colher de chá de fermento royal

Farinha até ponto de esticar a massa

Óleo para fritar

Açúcar e canela em pó (opcional se quiser passar o grostoli depois de frito)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia moa com um garfo as bananas, misture os ovos, açúcar, a margarina e o fermento.

Misture bem e acrescente a farinha até o ponto de abrir com o rolo de massa e fazer o grostoli.

Depois é só fritar!

Popularmente aqui chamamos de grostoli, outras cidades é conhecida como orelha de gato, ou cueca virada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52064-grostoli-de-banana.html>