BANANAS FRITAS

INGREDIENTES

3 bananas (não podem estar muito maduras)

1 ovo

Farinha de rosca

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Na verdade o tanto de bananas vai da sua necessidade, mas para começo, sugiro três.

Corte as bananas no meio, se forem muito pequenas pode deixar como esta.

Em um prato coloque o ovo e bata (se preferir, pode coloca leite junto com o ovo para aumentar a quantidade).

Em outro prato coloque farinha de rosca para cobrir as bananas.

Em seguida passe os dois lados das bananas no ovo .

Em seguida passe as bananas na farinha de rosca e pressione para que a farinha de rosca grude bem.

Depois em uma frigideira coloque o óleo e deixe aquecer para depois colocá-las e assim quando elas estiverem douradas podem ser retiradas.

Dica: ao jogar as bananas não vire toda hora , espere ela fritar um pouco em baixo e nisso com o auxilio de uma colher , jogue a gordura já quente em cima da mesma e depois vire para fritar o outro lado.

Pra finalizar, pode polvilhar com um pouquinho de canela, açúcar ou ate leite condensado para os malucos por doce.

Ela vai ficar crocante por fora e derretida por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52669-bananas-fritas.html