MEDALHÃO DE BANANA

INGREDIENTES

1 copo de leite (150 ml)

2 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de margarina

1/2 colher (sopa) de sal

1 sachê de fermento para pão

1 ovo

300 g de farinha de trigo aproximadamente

7 bananas (não muito maduras)

1 copo de açúcar

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Numa vasilha coloque o leite morno, o ovos, a margarina, o açúcar, o sal e o fermento misture bem

A parte descasque as banana s(a banana que mais gostar

Enfarinhe uma mesa e coloque a massa estique bem fininhas mais ou menos 3 mm) com o rolo

Corte tirar compridas dessa massa mais ou menos 2 dedos de largura

Pegue uma banana e vai enrolando as bananas nessa massa

Depois de enrolado, corte as bananas em tamanho de um dedo

Coloque uma panela no fogo com pleo na temperatura branda (não é óleo quente), frite as bananas e escorra e depois coloque açúcar e canela

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/672-medalhao-de-banana.html