

BOLINHOS DE BANANA DA TERRA COM QUEIJO E ASSADOS DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 bananas da terra cozidas e amassadinhas
1 ovo
1 colher (sobremesa) bem cheia de manteiga
1/2 xícara de queijo parmesão ralado ou outro queijo de sua preferência
1 xícara bem cheia de farinha de trigo (aproximadamente) ()
sal a gosto
1 colher (café) de fermento em pó
azeite e salsinha para colocar por cima (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um pirex grande coloque as bananas amassadinhas e misture bem o ovo e a manteiga
Coloque o queijo parmesão, a farinha de trigo e o sal; misture bem; se achar que a massa está muito mole, vá colocando mais farinha aos poucos; a massa fica cremosa
Prove o sal
Coloque o fermento em pó, mexendo delicadamente
Unte um tabuleiro com manteiga
Com ajuda de uma colher (sopa), coloque as porções da massa para formarem os bolinhos
Deixe um pouquinho de espaço entre uma porção e e outra
Leve ao forno médio por 15 minutos aproximadamente
Retire o tabuleiro do forno e vire todos os bolinhos para que doure dos dois lados
Leve ao forno novamente por mais 10 minutos
Quando estiverem assadinhos, retire
Coloque um fio de azeite e salpique salsinha
Sirva quente
Se quiser a versão doce, basta substituir o sal por açúcar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10315-bolinhos-de-banana-da-terra-com-queijo-e-assados-do-lucio-cezar.html>