

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/672-medalhao-de-banana.html>