

BOLACHINHA DE BANANA DE 5 MINUTOS! AQUELE LANCHINHO DELICIOSO E FÁCIL!

INGREDIENTES

- 1 Ovo
- 1 Xícara (Chá) de Açúcar
- 5 Xícaras (Chá) de Farinha de Trigo
- 2 Xícaras (Chá) de Aveia Fina
- 1 Colher (Chá) de Sal
- 1 Colher (Sopa) de Fermento em Pó (Pra Bolo)
- 1/2 Xícara (Chá) de Óleo
- 3 Bananas Amassadas
- Passar Bolachas
- 3 Colheres (Sopa) de Açúcar Demerara (Ou Comum)
- 1 Colher (Sopa) de Canela em Pó (Opcional)

MODO DE PREPARO

Em um refratário coloque as bananas amassadas e o açúcar, misture tudo muito bem. Acrescente o óleo, o ovo e o sal, mexa. Coloque a aveia fina e misture bem. Acrescente aos poucos a farinha de trigo e continue misturando.

Ao final da farinha de trigo, coloque junto o fermento em pó.

Quando a massa começar a endurecer, adicione mais farinha e use as mãos para mexer.

Despeje a massa em uma bancada e sove por aproximadamente 5 minutos.

Retire um pedaço da massa, enrole em forma de canudo, trance a massa e passe no açúcar demerara ou pode ser açúcar normal com canela. Faça isso até finalizar a massa.

Unte uma forma com manteiga e farinha e leve as bolachas ao forno por 30 a 40 minutos em 180 graus.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14697-bolachinha-de-banana-de-5-minutos-aquele-lanchinho-delicioso-e-facil.html>