

# 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://areceitadavez.com.br/receita/672-medalhao-de-banana.html>