

BANANINHA ENROLADA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de fermento de bolo
- 500 g de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 6 bananas maduras

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela misture os ovos com açúcar, mexendo bem
- Adicione o leite, azeite, sal e o fermento; misture bem
- Acrescente o trigo aos poucos até a massa não grudar mais na mão
- Depois desse ponto, abra com um rolo de macarrão e corte em tirinhas
- Pegue a banana, divida em 2 e enrole a massa que foi cortada em tiras
- Coloque em uma forma untada
- Depois de todas as bananas enroladas, leve ao forno a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9893-bananinha-enrolada.html>