



# RECEITAS DA FIA

## Bolinho frito de banana

[www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-frito-de-banana](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-frito-de-banana)

Com poucos ingredientes vc vai fazer esse bolinho de banana para o lanche da tarde. Confira passo a passo.

Bolinho frito de banana

 30 min

 12 porções

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [trigo](#)
- 3 colheres (sopa) de [leite](#)
- 2 [ovos](#)
- 3 colheres de trigo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 [bananas](#) cortadas em rodela grossa (nanica)
- Óleo para fritar
- [Canela](#) a gosto
- Açúcar p polvilhar

### Modo de Preparo

1. Em uma vasilha faça uma mistura com o trigo, leite, ovos, açúcar, sal, margarina,
2. Misture bem. Reserve!
3. Leve uma panela ao fogo com óleo e aguarde esquentar.
4. Corte as bananas em rodela grossa, passe-as na mistura e frite em óleo quente.
5. Retire e escorra em papel absorvente.
6. Misture o açúcar com canela e polvilhe nas bananas.
7. Sirva!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)