



Segunda-Feira, 23 de Maio de 2022 - 16:12 (Culinária)

## **Receita de bolinho de chuva sequinho**

**Experimente esta receita de bolinho de chuva recheado com banana, que fica uma delícia, é rápido de fazer e vai agradar a todos!**

Autor: Guia da Cozinha

Que tal uma receita saborosa e com gostinho de comida de vó para preparar para o lanche da tarde de toda sua família? Experimente esta receita de bolinho de chuva sequinho, que fica uma delícia, é prático e, ainda por cima, tem um incrível recheio de banana. Vai agradar todo mundo em casa!



Foto: Receitas Globo

## **Receita de bolinho de chuva sequinho para o café da tarde**

**Tempo:** 50min

**Rendimento:** 20 unidades

**Dificuldade:** fácil

### **Ingredientes do bolinho de chuva recheado com banana**

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 bananas-prata em rodela grossas

- Óleo para fritar
- Açúcar e canela em pó para passar

### **Modo de preparo**

Em uma tigela, misture o açúcar, a canela, o leite, a essência e os ovos. Junte a farinha, o fermento e mexa até a massa ficar lisa. Junte as rodela de banana e, com o auxílio de 2 colheres (chá), pegue porções da banana com a massa, modelando bolinhos e frite em óleo quente, aos poucos, até dourar. Escorra sobre papel-toalha, passe por açúcar e canela misturados e sirva.

**DICA:** Se desejar uma receita ainda mais especial, utilize banana-nanica em seus bolinhos, mas certifique-se de que não está muito mole ou madura, pois pode acabar comprometendo a textura da massa e fazer os bolinhos abrirem. Também é preciso cuidado ao pingar a massa no óleo quente para que ele não espirre e cause queimaduras.