

# BOLINHOS DE BANANA DA TERRA COM QUEIJO E ASSADOS DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

4 bananas da terra cozidas e amassadinhas  
1 ovo  
1 colher (sobremesa) bem cheia de manteiga  
1/2 xícara de queijo parmesão ralado ou outro queijo de sua preferência  
1 xícara bem cheia de farinha de trigo (aproximadamente) ()  
sal a gosto  
1 colher (café) de fermento em pó  
azeite e salsinha para colocar por cima (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em um pirex grande coloque as bananas amassadinhas e misture bem o ovo e a manteiga  
Coloque o queijo parmesão, a farinha de trigo e o sal; misture bem; se achar que a massa está muito mole, vá colocando mais farinha aos poucos; a massa fica cremosa  
Prove o sal  
Coloque o fermento em pó, mexendo delicadamente  
Unte um tabuleiro com manteiga  
Com ajuda de uma colher (sopa), coloque as porções da massa para formarem os bolinhos  
Deixe um pouquinho de espaço entre uma porção e e outra  
Leve ao forno médio por 15 minutos aproximadamente  
Retire o tabuleiro do forno e vire todos os bolinhos para que doure dos dois lados  
Leve ao forno novamente por mais 10 minutos  
Quando estiverem assadinhos, retire  
Coloque um fio de azeite e salpique salsinha  
Sirva quente  
Se quiser a versão doce, basta substituir o sal por açúcar

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10868-bolinhos-de-banana-da-terra-com-queijo-e-assados-do-lucio-cezar.html>