

Como preparar uma deliciosa banana frita



Experimente esta irresistível receita de Banana Frita, uma sobremesa clássica brasileira que conquista paladares em todo o país. Combinando a doçura natural das bananas maduras com a crocância da fritura, este prato é perfeito para adoçar qualquer ocasião.

Prepare-se para saborear uma explosão de sabores e surpreender seus convidados com uma receita fácil e deliciosa.

Seja em um almoço especial ou como acompanhamento para um café, a Banana Frita é sempre uma escolha acertada. Siga o passo a passo e desfrute desta iguaria tropical que reflete o sabor autêntico do Brasil.

Aproveite cada pedaço e compartilhe o prazer de uma boa comida com quem você ama!

Receita

Ingredientes

- Bananas maduras
- Óleo para fritar
- Massa para empanar (farinha, ovo, leite)
- Açúcar (opcional para polvilhar)
- Bananas maduras
- Óleo para fritar
- Massa para empanar (farinha, ovo, leite)
- Açúcar (opcional para polvilhar)

Modo de preparo



Descasque as bananas e corte-as em rodela.



Aqueça o óleo em uma frigideira.

Mergulhe as rodela de banana na massa preparada.



Frite até ficarem douradas.



Retire e escorra em papel toalha.



Descasque as bananas e corte-as em rodela.

Aqueça o óleo em uma frigideira.



Mergulhe as rodelas de banana na massa preparada.



Frite até ficarem douradas.



Retire e escorra em papel toalha.



[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](https://tastyculinaryjourney.info)

<https://tastyculinaryjourney.info>