



Receita

Bolinho de arroz, banana e canela é ótima pedida para o chá da tarde

Além de ser fácil de fazer, a receita ainda tem gostinho de casa de vó!

05/02/2017 - 07h58 por **LARISSA KAZUMI**



Bolinho de arroz, banana e canela (Foto: Divulgação)

Rendimento: 45 bolinhos

Tempo de preparo: 15 minutos

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 cravos-da-índia
- 1 pedaço de casca de limão
- 2 ½ xícaras (chá) de leite integral
- 2 bananas-da-terra cortadas em cubos pequenos
- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo

Leia mais

Bolo de bem-casado: faça em casa "a" sobremesa das festas de casamento



Rolinho de Nutella com Morango: receita rápida com pão de forma; Veja vídeo



Bolinho de Arroz com Bacalhau é sucesso na certa!

Para fritar:

2 xícaras (chá) de óleo

Para polvilhar:

1 colher (sopa) de canela em pó
4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Em uma panela média, coloque o arroz, o açúcar, os cravos, a casca de limão, 3 xícaras (chá) de água e cozinhe em fogo alto por cerca de 15 minutos ou até secar a água. Acrescente o leite, abaixe o fogo e termine o cozimento por cerca de 25 minutos, mexendo sempre. Desligue o fogo e deixe esfriar. Retire a casca de limão e os cravos. Despeje o arroz em uma travessa, acrescente as bananas, a canela e a farinha e misture bem. Aqueça o óleo em fogo médio por cinco minutos e despeje colheradas da massa, quatro de cada vez. Frite por aproximadamente três minutos ou até os bolinhos ficarem dourados. Retire com uma escumadeira, coloque sobre papel-toalha e polvilhe a canela e o açúcar. Sirva em seguida acompanhado de chá quente.

Dica: aproveite as sobras de arroz cozido para fazer este bolinho.

*Receira [Arroz Tio João](#)

