



Bolinhos de arroz, banana e canela

Novembro 7 Escrito por [Rosângela Cianci](#) Publicado em [Receitas](#) tamanho da fonte - + [Imprimir](#) [E-mail](#)

Fim de semana chegando e bate aquela vontade de uma comidinha ou algo que te remete ao passado como um bolo ou sobremesa caseira? Segue abaixo uma sugestão de receita que combina com chá da manhã ou tarde. Além de ser deliciosa, tem gostinho de "casa de vó". Bolinhos!!! O tempo de preparo é rápido - 15 minutos e rende 45 bolinhos. Vamos nessa?

Bolinhos de arroz, banana e canela



- 1 xícara (chá) de Arroz [Tio João](#)
- 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

*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 5 minutos e despeje colheradas da massa, quatro de cada vez. Frite por aproximadamente 3 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.

Avalie este item

 (0 votos)

