

## Hortifruti União na cozinha

### **Bolachinhas de Banana**

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó
- 2 bananas nanica bem maduras
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Para polvilhar

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de canela em pó

Peneire o açúcar, a farinha e o fermento. Acrescente as bananas amassadas com a manteiga (amasse com garfo). Amasse e sove bem a massa. Abra a massa na mesa com o auxílio de um rolo (e um pouco de farinha) na espessura de 0,5 cm (aproximadamente). Com um cortador de pastel (carretilha), corte a massa em tiras de 1 cm e torne a cortar a massa em sentido contrário a cada 4 cm. Frite em óleo quente até que fique douradinho. Retire e coloque em papel absorvente para ficar bem sequinho. Passe as bolachas nos ingredientes para polvilhar (misturados).

Rendimento: Acima de 50 porções

Tempo de preparo: 30 minutos