

# BOLINHAS DE BANANA FRITA



## CONFEÇÃO

1. Na taça do robot com a lâmina amassar/triturar, deite o ovo, a pitada de sal, a farinha e o fermento. Selecione o programa Massas P1. Decorridos alguns segundos, verta os 100 ml de água pela tampa reguladora de vapor.
2. Numa caçarola, derreta o açúcar com 2 colheres de sopa de água até obter um caramelo claro. De seguida, incorpore as sementes de sésamo e algumas gotas de limão. Deixe cozinhar durante mais 2 minutos.
3. Aqueça o óleo numa panela grande. Descasque as bananas e corte-as em 4 pedaços. Mergulhe cada pedaço de banana na massa e de seguida no óleo quente. Deixe fritar durante cerca de 3 minutos, escorra e coloque sobre papel absorvente. Repita o processo com os restantes pedaços de banana.
4. Mergulhe cada bolinha de banana no caramelo com sésamo e de seguida numa taça grande de água gelada. Sirve de imediato.

## INGREDIENTES

- 3 BANANAS
- 1 OVO
- 130 G DE FARINHA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 20 G DE SEMENTES DE SÉSAMO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ
- 100 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- ALGUMAS GOTA DE LIMÃO
- ÓLEO PARA FRITAR
- 1 L DE ÁGUA GELADA