

BOLINHO ESPECIAL DA SANDRA, SIMPLEMENTE MARAVILHOSA ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

pão de rabanada
150 g de creme de avelã
150 g de doce de leite
1 xícara de leite
3 ovos
1/2 lata de leite condensado
1 litro de óleo
1 xícara de açúcar refinado
1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Corte o pão de rabanada em rodela.

Em seguida, faça um pequeno furo na lateral de cada rodela de pão.

Usando um saco de confeiteiro, recheie-as com creme de avelã ou doce de leite.

À parte, misture os ovos e o leite condensado no leite em um recipiente.

Passa as rodela de pão recheado nessa mistura.

Na sequência, frite-as em óleo quente até ficarem douradas.

Finalize passando as rabanadas na mistura de açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15342-bolinho-especial-da-sandra-simplesmente-maravilhosa-essa-receita.html>