BOLINHO ESPECIAL DA SANDRA, SIMPLESMENTE 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 rodelas.

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.

Passe as rodelas 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