

RABANADA RECHEADA ASSADA SEM FRITURA E SEM SUJEIRA PERFEITA PARA O SEU NATAL...VER MAIS

INGREDIENTES

3 pães franceses amanhecidos (pão de sal)

Doce de leite pastoso a gosto (Você pode preparar o seu próprio doce de leite cozinhando o leite condensado na panela de pressão)

3 ovos batidos

½ caixinha de leite condensado

½ xícara (chá) de leite integral (120ml)

Canela em pó (a gosto)

Açúcar de confeiteiro ou refinado (opcional)

DICA: Você pode usar outro recheio de sua preferência como chocolate ou creme de beijinho. Também ficará deliciosa!

MODO DE PREPARO

Corte as extremidades dos pães franceses e descarte-as.

Fatie o pão, mantendo as fatias unidas, criando pares que podem ser recheados facilmente.

Utilize o doce de leite pastoso, passando-o entre as fatias e unindo, formando um sanduíche.

Bata os ovos em uma tigela.

Acrescente o leite condensado e o leite e continue batendo.

Unte uma forma com margarina.

Passe as fatias de pão recheadas na mistura líquida, garantindo que fiquem bem molhadas, e disponha na forma.

Despeje o restante da mistura de ovos sobre as rabinadas e polvilhe canela em pó.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos, até dourarem.

Retire do forno e transfira para uma travessa.

Deixe esfriar, polvilhe açúcar de confeiteiro (opcional).

Sirva e aproveite sua espetacular rabinada recheada assada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15959-rabanada-recheada-assada-sem-fritura-e-sem-sujeira-perfeita-para-o-seu-natal-ver-mais.html>