

RABANADA NA AIRFRYER, VOCÊ NUNCA MAIS VAI QUERER FRITAR O PÃO DEPOIS DESSA RECEITA...

INGREDIENTES

- 1 pão de rabanada;
- 2 xícaras de leite;
- 1 lata de leite condensado (opcional);
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional);
- 2 ovos;
- 1 xícara de açúcar;
- canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Como Fazer Rabanada na airfryer:

Corte o pão em fatias com cerca de 3 cm de espessura e reserve

Coloque o leite em um recipiente adicionando a baunilha ou leite condensado e mexa.

Em outro recipiente, bata os dois ovos até alcançar uma textura homogênea.

Passa as fatias do pão de rabanada no leite e depois nos ovos. Deixe o pão escorrer bem e reserve.

Preaqueça a airfryer e em seguida posicione as fatias no cesto da fritadeira.

O ideal é sempre deixar um espacinho de alguns centímetros entre elas.

Programa a airfryer por 8 minutos a 200 graus.

Enquanto isso, misture em outro recipiente açúcar e canela.

Quando as fatias de pão estiverem prontas, passe cada uma delas ainda quente pela mistura de açúcar e canela.

Repita o processo até terminar todo o pão.

Agora é só servir e aproveitar! A rabanada merece uma travessa especial que vai deixar a mesa da ceia ainda mais bonita.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15992-rabanada-na-airfryer-voce-nunca-mais-vai-querer-fritar-o-pao-depois-d-essa-receita.html>