

# RABANADA COM RECHEIO DE PUDIM

## INGREDIENTES

1 litro de leite  
1 lata de leite condensado  
300 g de açúcar refinado  
5 ovos  
1 pão para rabanada de 500 g  
1 litro de óleo de soja  
1 rolo de papel toalha  
mistura de açúcar com canela a gosto

## MODO DE PREPARO

Faça fatias de 3 a 4cm de largura na baguete  
Separe as claras e bata em neve (de preferência usando uma batedeira simples)  
Depois misture as gemas delicadamente com o auxílio de uma colher  
Reserve essa espuma de ovos  
Em outro recipiente, misture o leite com o leite condensado e o açúcar até ficar uma mistura homogênea  
Despeje numa forma retangular e umedeça as fatias do pão delicadamente (tenha cuidado para não encharcar demais e esmigalhar)  
Essa espuma vai selar o recheio de leite condensado e fará com que o interior da rabanada não resseque, ficando assim com a consistência de um pudim  
Coloque todo o óleo numa frigideira que caiba de 4 a 5 fatias sem apertar  
Frite de um lado e depois do outro em fogo alto, pois é só para frita a espuma de ovos  
Num prato grande ou forma, coloque bastante papel toalha para absorver o óleo da fritura e mude as folhas conforme forem encharcado de óleo  
Em outro prato, tenha a mistura de açúcar com canela e passe as fatias como se fosse empanar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5887-rabanada-com-recheio-de-pudim.html>