

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 so 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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