

RABANADA

INGREDIENTES

1 baguete de pão francês ou 4 pães franceses

2 xícaras de leite

1 lata de leite condensado

3 ovos batidos

1 pitada de canela

canela a gosto

açúcar a gosto

óleo de girassol para fritar

MODO DE PREPARO

Corte a baguete ou pães franceses em fatias médias

Em um refratário, misture o leite de vaca com o leite condensado e mergulhe as fatias de pão até que elas estejam bem molhadinhas

Em outro refratário, bata os ovos e adicione a canela

Passa as fatias de pão molhadas de leite nos ovos batidos

Frite em óleo quente e escorra as rabanadas em papel toalha

Em seguida, passe em um refratário com canela e açúcar a gosto

Sirva quente ou coloque na geladeira para servir gelada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6038-rabanada.html>