

RABANADA DE FORNO PERFEITA

INGREDIENTES

1 pão de rabinada (feito no dia anterior)

1 lata de leite condensado

400 ml de leite integral

3 ovos inteiros

Açúcar refinado

Canela em pó

Papel Antiaderente para Cozinhar (Dover)

MODO DE PREPARO

Corte o pão em fatias enviesadas, numa largura mínima de 2 dedos e reserve

Bata o leite condensado com o leite integral e reserve

Bata os ovos inteiros e reserve

Arrume os pães numa forma e derrame o leite batido sobre eles, de forma que fiquem bem molhados

Depois de alguns minutos, vire os pães de lado para que o leite escorra para o outro lado

O pão deve ficar encharcado de leite

Pegue uma fatia de cada vez e dê uma leve espremida (com as duas mãos, uma sobre a outra e o pão no meio), para retirar um pouco do excesso de leite batido

Passe a fatia na mistura de ovos batidos, nos dois lados

Coloque os pães na assadeira, forrada com o papel antiaderente (esse papel é o único que não gruda)

Asse em forno médio pré

Após 20 minutos verifique se o fundo da rabinada está assado

Assim que estiver assada, passe fatia por fatia na mistura de açúcar e canela e volte ao forno por mais 5 minutos, para o açúcar derreter um pouco

Se quiser, pode acrescentar açúcar e canela na parte da rabinada virada para cima, para ficar mais doce

Retire do forno e deixe esfriar com um papel alumínio sobre a forma com as rabinadas, de forma que elas fiquem abafadas

A rabinada de forno gruda muito, mesmo usando papel manteiga untada com manteiga

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6694-rabanada-de-forno-perfeita.html>