

RABANADA FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

3 pães franceses (50g) amanhecidos

4 ovos

1 xícara de leite (240ml)

1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

Óleo suficiente para cobrir as fatias durante a fritura

5 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sopa de canela em pó

MODO DE PREPARO

Corte os pães em fatias com mais ou menos 2 cm de espessura

Em uma tigela ou prato fundo, bata vigorosamente os ovos junto com o leite e a essência de baunilha

Aqueça o óleo em uma frigideira ou panela de lateral alta

Mergulhe as fatias no ovo batido com o leite (não deixe muito tempo para não desmanchar o pão)

Frite as fatias em óleo bem quente virando

Após a fritura coloque para esfriar em papel absorvente

Misture o açúcar e a canela

Coloque as fatias já fritas numa vasilha plástica com tampa, acrescente a mistura de açúcar e canela

Tampe e chacoalhe a vasilha para que o açúcar e a canela grudem nas rabanadas

As receitas tradicionais de rabanadas pedem para mergulhar as fatias de pão em leite adoçado com açúcar ou leite condensado e depois no ovo batido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6792-rabanada-facil-de-fazer.html>