

RABANADA RECHEADA COM DOCE DE LEITE OU CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

pão de rabanada

150 g de creme de avelã

150 g de doce de leite

1 xícara de leite

3 ovos

1/2 lata de leite condensado

1 litro de óleo

1 xícara de açúcar refinado

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Corte o pão de rabanada em rodelas

Em seguida, faça um pequeno furo na lateral de cada rodelinha de pão

Usando um saco de confeiteiro, recheie

À parte, misture os ovos e o leite condensado no leite em um recipiente

Passe as rodelas de pão recheado nessa mistura

Na sequência, frite

Finalize passando as rabanadas na mistura de açúcar e canela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6825-rabanada-recheada-com-doce-de-leite-ou-creme-de-avela.html>