

RABANADA NATALINA

INGREDIENTES

4 gemas de ovo
2 latas de leite condensado
canela em pó para polvilhar
1 caixa de leite de vaca
2 xícaras de açúcar refinada
12 pães dormidos
1 lata de óleo

MODO DE PREPARO

Corte o pão em rodela como se fosse fazer torradas

Em seguida, em uma vasilha preparada, despeje o leite e faça o mesmo com o leite condensado em outra vasilha

Separe as gemas das claras dos ovos

Molhe o pão no leite e deixe por dois minutos, depois, leve nas gemas e, em seguida, no leite condensado e reserve

Pegue uma frigideira para fritar

Observe se o óleo está em uma temperatura boa pra fritura

Frite os pães

Depois de fritos, polvilhe com canela e açúcar refinado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6845-rabanada-natalina.html>