

RABANADA CREMOSA

INGREDIENTES

1 pão de rabanada, pão suíço ou pão de sal

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 ovo

açúcar

canela em pó

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte as fatias dos pães, não muito finas.

Em um recipiente, misture o leite no leite condensado.

Bata o ovo e reserve.

Em outro recipiente, misture o açúcar com a canela.

Passa o pão na mistura de leite condensado, bem de leve, em seguida passe-o pelo ovo, deixando escorrer bem.

Em seguida, frite em óleo bem quente.

Para finalizar, passe pela mistura de açúcar e canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14813-rabanada-cremosa.html>