

RABANADAS DA VÓ

INGREDIENTES

6 pães amanhecidos
1/2 litro de leite integral
1 colher (sopa) de leite condensado
2 colheres (sopa) de canela em pó
2 colheres de (sopa) de açúcar
3 ovos inteiros ligeiramente batidos
1 colher (café) de cravo em pó
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o pão em fatias de uns 5 a 7 cm, reserve.
Em uma travessa coloque o leite e adoce com o leite condensado, reserve.
Perfume os ovos batidos com o cravo em pó.
Leve o óleo ao fogo médio para aquecer.
Passe os pães pelo leite um a um, depois nos ovos, e com cuidado acomode-os no óleo já quente.
Vire depois que dourar, retire, escorra em papel-toalha e passe na canela com açúcar para finalizar.
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17394-rabanadas-da-vo.html>