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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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