

RABANADA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

3 pães franceses dormidos, aquele do dia anterior

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de canela em pó

2 xícaras (chá) de leite

1/2 lata de leite condensado

3 ovos

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Primeiro, corte os pães em fatias de 1 a 2 centímetros e reserve.

Depois, coloque o leite e o leite condensado em uma vasilha, misture bem com uma colher e também reserve.

Ponha os ovos em outra tigela e bata com um garfo até ficar homogêneo.

Em seguida, coloque o óleo na panela em fogo alto para esquentar.

Enquanto isso, coloque as fatias de pão dentro da tigela com a mistura de leite e deixe encharcar por um minuto de cada lado.

Retire os pães e coloque em uma peneira.

Passa as fatias umedecidas no ovo e frite imediatamente.

Para finalizar, misture o açúcar e a canela, passe a rabanada pela mistura e sirva, de preferência ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25647-rabanada-de-leite-condensado.html>