

RABANADA COM CREME INGLÊS

INGREDIENTES

PARA O CREME INGLÊS:

Para o creme inglês: 3 gemas

1/3 de xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

PARA AS RABANADAS:

Para as rabanadas: pães franceses ou brioques cortados em rodelas grossas

açúcar com pó de canela

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de essência de baunilha

5 colheres de sopa de leite

5 colheres de sopa de leite condensado

1 ovo

MODO DE PREPARO

CREME INGLÊS:

Creme inglês: Ponha as gemas numa tigela, junte o açúcar e misture bem.

Aqueça o leite numa panela e assim que levantar fervura, apague o fogo.

Ponha uma concha do leite na mistura de gemas e açúcar, misture e volte tudo para a panela com o restante de leite.

Deixe a mistura em fogo bem baixo e não pare de mexer até que a mistura obtenha uma consistência de creme levemente líquido.

Atenção: não deixe levantar fervura.

RABANADAS:

Rabanadas: Numa frigideira, aqueça a manteiga com o óleo.

Misture o leite, o leite condensado e o ovo numa tigela e misture bem.

Molhe os pães na mistura e ponha para fritar.

Quando estiverem dourados dos dois lados, retire e polvilhe a mistura de açúcar com canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25718-rabanada-com-creme-ingles.html>