

RABANADA (DESCOMPLICADA E DELICIOSA)

INGREDIENTES

pão para rabanada ou 4 pães franceses adormecidos

3 ovos

1 copo de leite

canela

6 colheres de açúcar

margarina para fritar

MODO DE PREPARO

Corte os pães com largura de 2 dedos cada e reserve.

Numa tigela, coloque os ovos com 2 colheres de açúcar e mexa com um garfo.

Em outra tigela coloque 1 copo de leite com 2 colheres de açúcar.

Coloque 1 colher cheia de margarina para derreter numa frigideira com fogo baixo.

Molhe os pães ligeiramente no leite e passe-os nos ovos e coloque-os na frigideira.

Quando dourar vire-os.

Depois de dourados dos dois lados, passe-os numa mistura de canela com açúcar.

Num prato coloque 2 colheres de sopa de canela com 2 colheres de açúcar ou açúcar a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25811-rabanada-descomplicada-e-deliciosa.html>