RABANADA DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

1 pão para rabanada

3 xícaras de vinho tinto (de sua preferência)

manteiga

6 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de canela

MODO DE PREPARO

Corte os pães na largura de um dedo e umedeça no vinho.

Unte um tabuleiro com manteiga e disponha as fatias distantes uma das outras.

Passe a manteiga por cima das rabanadas e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

Vire as rabanadas a cada 15 minutos, retire do forno e polvilhe o açúcar e a canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25945-rabanada-de-vinho-tinto.html