

RABANADA DE NATAL

INGREDIENTES

4 fatias de pão de forma grão sabor canela e passas cortadas em quadrados

1 xícara (chá) de leite desnatado

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 colher (sobremesa) de canela em pó

4 colheres (sopa) de amêndoas picadas

1 colher (café) de óleo vegetal

1 ovo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o ovo e o leite e em outro o açúcar, a canela e as amêndoas.

Umedeça os pedaços de pão no leite com ovo e “empane” na mistura de açúcar com canela e amêndoas.

Disponha os pedaços de pão em uma assadeira untada com óleo e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25968-rabanada-de-natal.html>