

RABANADA NO FORNO DELICIOSA

INGREDIENTES

6 pães amanhecidos cortados em rodela grossas

4 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)

1 colher (sopa) de fermento

açúcar a gosto

canela a gosto

margarina para untar o pirex

MODO DE PREPARO

Unte o pirex com margarina.

Coloque as fatias de pão no pirex.

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o leite condensado e o fermento e despeje sobre os pães.

Leve ao forno a 180 °C por 30 minutos ou até dourar.

Espalhe açúcar e canela a gosto sobre os pães.

Se delície!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26931-rabanada-no-forno-deliciosa.html>