

ROLINHOS DE PÃO COM DOCE DE LEITE E CANELA DA ABIMAPI

INGREDIENTES

- 20 fatias de pão de forma industrializado no sabor de sua preferência
- 1 lata de doce de leite de consistência firme (400 g)
- 400 ml de leite integral
- 3 colheres das de sopa de açúcar
- 1 colher das de sopa de essência de baunilha
- 4 ovos médios batidos
- 1 xícara das de chá de açúcar para polvilhar
- 2 colheres das de sopa de canela em pó ou ao seu gosto para polvilhar
- óleo de canola ou de sua preferência para fritar

MODO DE PREPARO

Passa um rolo de abrir massas, em todas as fatias de pão para achatá-los.

Depois, espalhe uma porção de doce de leite em cada fatia, deixando um centímetro de borda para não vazar o recheio.

Enrole.

Misture o leite com o açúcar e a essência de baunilha.

Passa o rolinho na mistura de leite, nos ovos batidos e frite em óleo quente.

Finalize os rolinhos passando na mistura de açúcar e canela.

Sirva imediatamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27674-rolinhos-de-pao-com-doce-de-leite-e-canela-da-abimapi.html>