

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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