

RABANADA DE VINHO

INGREDIENTES

1 baguete amanhecida

3 ovos

manteiga ou óleo (para fritar)

2 xícaras de vinho doce

1 xícara de leite (opcional)

canela e açúcar a gosto

farinha para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno, caso prefira também pode fritar.

Corte a baguete em fatias não muito finas.

Os pedaços vão render proporcionalmente ao tamanho da baguete. Pode ser feito com pão francês amanhecido.

Colocar o vinho em um prato fundo, acrescente o leite se quiser.

Banke as fatias e deixe-as descansar em uma assadeira.

Bata as claras em neve e depois junte as gemas.

Banke as fatias no ovo.

Se for assar, unte a assadeira, coloque as fatias e em cima de cada fatia 1 colher de café de manteiga.

Deixe assar por 30 minutos, cuidado para não torrar.

Passe-as na mistura de açúcar com canela.

As rabanadas ficam roxas se você usar vinho tinto.

Se preferir frite as fatias em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30297-rabanada-de-vinho.html>