

RABANADAS COM LEITE CONDENSADO DA VOVÓ ILKA

INGREDIENTES

1 pão de rabinada

2 xícaras de leite

1/2 lata de leite condensado

3 ovos

óleo para fritar

açúcar

canela em pó

MODO DE PREPARO

Corte o pão em fatias médias e reserve.

Em um prato fundo, coloque o leite e o leite condensado e misture com uma colher, reserve.

Em outro prato fundo, bata as claras em neve e adicione as gemas. Bata um pouco mais.

Coloque óleo em uma frigideira e leve ao fogo para aquecer.

Passe os dois lados das fatias pela mistura de leite e deixe por alguns segundos de cada lado.

Transfira para uma peneira e escorra o excesso de leite.

Passe os dois lados das fatias pelos ovos batidos e coloque, em seguida, na frigideira.

Deixe cada lado dourar.

Retire as rabinadas com uma escumadeira e transfira para um prato forrado com papel-toalha.

Misture açúcar e canela e polvilhe as fatias com a mistura.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30334-rabanadas-com-leite-condensado-da-vovo-ilka.html>