

RABANADA DA CELY MENEGUÉIA

INGREDIENTES

2 pães de rabanada
2 latas de leite condensado
1 litro de leite
6 cravos
3 pauzinhos de canela
6 ovos passados na peneira
1 potinho de canela em pó
300 g de açúcar
papel toalha
1 litro de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Primeiro ferva o leite com os cravos e as canelas e reserve para esfriar.

Quando estiver morno acrescente o leite condensado e misture bem.

Corte os pães em fatias não muito finas nem muito grossas.

Bata os ovos e misture o açúcar com a canela em pó.

Coloque o óleo para esquentar (não muito quente).

Passes os pães no leite e nos ovos.

Vá fritando de 2 em 2 rabanadas e coloque para escorrer no papel toalha.

Passes as rabanadas no açúcar com a canela.

Não é necessário espremer as rabanadas, se preferir pode colocar 1 lata de leite condensado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30482-rabanada-da-cely-menegueia.html>