

RABANADA DA CELY MENEGUÉIA

INGREDIENTES

2 pães de rabanada

2 latas de leite condensado

1 litro de leite

6 cravos

3 pauzinho 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).

Passe os pães no leite e nos ovos.

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

Passe as rabinadas no açúcar com a canela.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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