

RABANADA DELÍCIA

INGREDIENTES

1 baguete média amanhecida por 3 dias

4 ovos batidos

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite frio

1 garrafinha de leite de coco

100 g de coco ralado

canela e açúcar suficiente para polvilhar as rabanadas

óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Cortar a baguete em rodelas grossas.

Bater os ovos, o leite de coco, o leite frio e o leite condensado no liquidificador por 1 minuto, reservar.

Passar as rodelas de pão na mistura e, em seguida, polvilhar com o coco ralado.

Fritar em óleo quente até dourar.

Escorrer em papel toalha.

Polvilhar com açúcar e canela.

Servir quente ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30760-rabanada-delicia.html>