

# 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 rodela grossas.
- Bater os ovos, o leite de coco, o leite frio e o leite condensado no liquidificador por 1 minuto, reservar.
- Passar as rodela 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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