

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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