

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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