

RABANADAS DECORATIVAS DELICIOSAS

INGREDIENTES

2 pães para rabanadas
1 vidro grande de leite de coco
1 lata de leite condensado
1 medida do leite de coco com leite de vaca
4 ovos batidos
cerejas
kiwis
ameixa preta
creme de confeiteiro
óleo para fritar
açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Corte o pão no sentido diagonal (para ficar mais charmoso) se desejar.

Misture o leite de coco, o leite de vaca e o leite condensado.

Passe o pão por essa mistura não deixando amolecer, apenas passe escorra o excesso de líquido e passe na mistura de ovos e frite imediatamente, para que não fiquem moles demais.

O óleo tem que estar quente.

Escorra, depois de bem sequinho passe na mistura de açúcar e canela.

Decore com o creme de confeiteiro e as frutas cortadinhas à seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36249-rabanadas-decorativas-deliciosas.html>