

RABANADA DA TIA ZEFA

INGREDIENTES

2 pães para rabanada

1/2 litro de leite (para molhar o pão)

5 colheres de açúcar

2 ovos batidos em clara em neve

farinha de rosca (para polvilhar)

óleo (para fritar)

açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cortar o pão em fatias na espessura de uns 2 dedos.

Molhar as fatias no leite com açúcar, não molhar muito para não desmanchar o pão.

Passar no ovo batido e na farinha de rosca.

Fritar em óleo quente, pouco óleo para não encharcar.

Escorrer em papel toalha.

Passar no açúcar misturado com a canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/36286-rabanada-da-tia-zefa.html>