

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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