

RABANADA LIGHT

INGREDIENTES

4 pãezinhos franceses fatiados
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo (separa um pouco pra polvilhar no final)
2 xícaras de leite desnatado
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de água
2 ovos
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro misture o leite o leite, a baunilha e o açúcar.

Depois em outra tigela bata os ovos bem rapidinho e misture as 2 colheres de água.

Depois unte uma forma com margarina e açúcar mascavo.

Passe as fatias de pão na tigela com o leite e depois nos ovos batidos, arrume uma do lado da outra em uma assadeira preaquecida, vire-as na metade do tempo.

Após assado faça uma misturinha de açúcar mascavo com canela e jogue por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43983-rabanada-light.html>