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