

# 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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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