

RABANADA GOSTOSA

INGREDIENTES

1 litro de leite fervido com 2 colheres de sobremesa de raspa de limão

2 pães de rabanadas

4 gemas mais 5 ovos inteiros

6 gotas de essência amarela para doces

1/2 xícara de açúcar

canela e açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Deixe o leite resfriar, enquanto isso corte os pães em rodelas na grossura de um de 2 cm, reserve.

Bata com batedor o açúcar, as gemas com os ovos inteiros e a essência reserve em uma vasilha.

Coloque uma frigideira alta com bastante óleo (cerca de 3 xícaras de óleo) no fogo até esquentar bem.

Enquanto isso passe o pão no leite primeiro depois nos ovos e leve para fritar.

Escorra bem e polvilhe com açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44448-rabanada-gostosa.html>