RABANADA ESPECIAL DE FORNO

INGREDIENTES

1 pão para rabanada

200 ml de creme de leite

200 ml de leite condensado

100 ml de leite de coco

2 ovos

400 ml de leite

manteiga e farinha de trigo (para untar)

açúcar e canela

MODO DE PREPARO

Corte o pão em rodelas grossas de aproximadamente 2 cm.

Em uma tigela junte o creme de leite, o leite condensado, leite de coco, os ovos e o leite. Misture bem.

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo.

mergulhe as fatia na mistura até que fiquem bem molhadinhas (principalmente por dentro), deixe escorrer o excesso e coloque na forma.

Leve ao forno baixo (180ºC) por 10 a 15 minutos (não deixe muito tempo pois irão ressecar).

Retire e passe na mistura de canela com açúcar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44597-rabanada-especial-de-forno.html