RABANADA DO PAPAI

INGREDIENTES

1 baguete de pão francês ou 5 pães franceses (amanhecido ou não)

2 xícaras de leite

1 lata de leite condensado

3 ovos batidos

Leite de coco

Canela em pó

Açúcar refinado

Óleo para fritar

1 noz

1 castanha do pará

MODO DE PREPARO

Corte a baguete em fatias média

Em um liquidificador bata , o leite de coco , leite condensado , 1 noz, 1 castanha-do-pará, canela em pó a gosto, 2 xícaras de leite.

Em um refratário, adicione o conteúdo já batido e mergulhe as fatias de pão, até que elas estejam bem molhadinhas.

Em outro refratário, bata os ovos e coloque 1 pitada de canela e sal.

Passe as fatias molhadas de leite nos ovos batidos.

Frite - as em óleo bem quente até dourar.

Escorra as rabanadas em papel toalha em uma forma grande , deixe-as esfriar.

Após esfriar , passe as rabanadas em um mistura de açúcar e canela em pó.

Sirva quente ou coloque na geladeira servindo gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44635-rabanada-do-papai.html