RABANADA DE FORNO DA MAMMY

INGREDIENTES

2 pães de rabanada

1 litro de leite integral

1 lata de leite condensado

6 ovos

1/2 xícara de chá de vinho tinto

Açúcar e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o leite, o leite condensado e os ovos no liquidificador.

Peneire as gemas antes para tirar o cheiro do ovo.

Jogue o vinho na mistura.

Corte os pães (que estão duros) com um dedo de largura.

Arrume as fatias em um pirex e encharque-as até ficarem moles.

Coloque-as em um tabuleiro untado somente com manteiga.

Leve ao forno em fogo alto até que o pão fique douradinho. Não precisa virar.

Assim que tirar o tabuleiro tire as fatias de pão com muito cuidado e coloque-as em uma vasilha com tampa.

Salpique o açúcar e a canela.

Assim que terminar feche a vasilha e leve as rabanadas à geladeira.

A rabanada fica melhor no dia seguinte.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44868-rabanada-de-forno-da-mammy.html