RABANADA RECHEADA

INGREDIENTES

3 pães de sal (francês)

250 ml de leite

1 caixa leite condensado

5 g de gengibre (1 raspa)

2 colher (chá) de canela em pó

2 colher (sopa) de baunilha essência

1 colher (chá) de cravo em pó

1 colher (chá) rasa de noz moscada

3 ovos inteiros

óleo para fritar

Recheio:

1 pote de doce de leite ou geleia (o que preferir)

Cobertura:

1/2 xícara de açúcar refinado

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite e o leite condensado

Misture tudo e leve ao fogo até levantar fervura

Após ferver, coloque em um recipiente e cubra com papel

Reserve na geladeira até o próximo dia

Já no próximo dia, bata os ovos em uma batedeira até que os ovos dobrem de tamanho

Corte os pães em fatias de aproximadamente 1 cm (1 dedo)

Com o açúcar, misture em um recipiente junto com a canela e reserve

Passe os pães já cortados de leve no leite aromatizado e em seguida nos ovos batidos (não encharque o pão no leite) e os reserve em uma travessa

Com o óleo já quente, coloque as fatias para fritar (no máximo duas por vez para não abaixar a temperatura do seu óleo)

Escorra o excesso de óleo em papel

Com o doce de leite ou geleia, faça sanduíches de rabanadas e as polvilhe no açúcar e canela

Sirva em seguida

As fatias de pão podem ser cortadas mais grossas com 2 cm para os que gostam de trabalhar com bico de confeitar, basta apenas após fritar fazer um pequeno corte em sua lateral e preencher com o recheio e em seguida passar no açúcar e canela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4924-rabanada-recheada.html