RABANADAS DOS NAMORADOS

INGREDIENTES

5 pãezinhos frances amanhecidos

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite de vaca

8 gotas de essência de baunilha

3 ovos

1/2 colher (café) de canela em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descarte as extremidades dos pãezinhos.

Corte os pãezinhos em quatro fatias cada.

Bata os 3 ovos bem batidos e coloque em um prato raso.

Em uma vasilha junte o leite condensado, o leite de vaca e a baunilha.

Mergulhe 5 fatias por vez nesta calda e deixe repousando aproximadamente por 1 minuto.

Vire as fatias e deixe mais um minuto.

Tire as fatias da calda e deixe que escorra rapidamente se não as rabanadas ficarão muito secas

Passe as fatias pelo ovo.

Numa frigideira grande e com bom antiaderente derrame um fio de óleo (não precisa mais do que isto) e deixe aquecer em fogo brando.

Coloque as fatias na frigideira e frite até dourarem de ambos os lados.

Vá sempre colocando um fio de óleo entre uma fritada e outra.

Disponha as rabanadas sobre papel toalha.

Polvilhe com a mistura de canela com açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49763-rabanadas-dos-namorados.html