RABANADA LIGHT DE PÃO INTEGRAL

INGREDIENTES

1 fatia de pão de forma integral de sua preferência

1 colher de sopa, cheia, de doce de leite

1/2 xícara de leite ninho de caixa

1 ovo

1 colher de café de essência de baunilha

óleo

1/2 xícara de açúcar

Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue a fatia de pão e coloque no forno, para que endureça, por cerca de 5 minutos fogo médio, não deixe que torre.

Após assada a fatia de pão, corte em 4 pedacinhos e reserve.

Em um recipiente, bata o ovo e reserve.

Em outro recipiente, leve o leite Ninho ao micro-ondas por 1 minuto, dado o tempo, bata o com o doce de leite, reserve.

Em outro recipiente misture o açúcar e a canela a gosto e reserve. Agora, passe os cubinhos de pão no leite e depois nos ovos.

Logo em seguida, despeje-os em um frigideira com óleo quente.

Basta apenas, com um guardanapo, espalhar um pouco de óleo pela frigideira para que a rabanada não grude, ou seja, não iremos fritá-la como de costume. Quando os cubinho começarem a ficar dourados, retire-os e, imediatamente, jogue-os na mistura de açúcar e canela, espere alguns minutos para que o açúcar fixe-se sobre os pães.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51274-rabanada-light-de-pao-integral.html